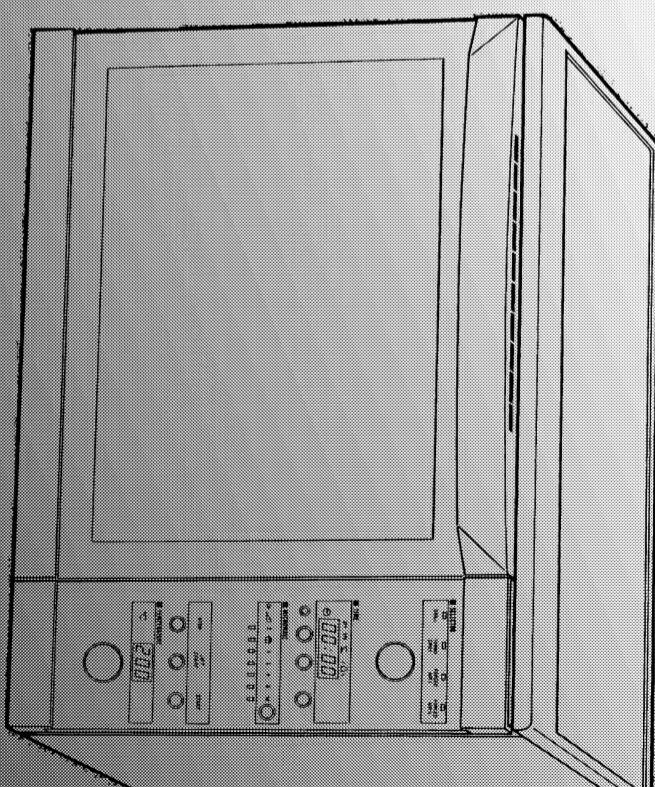




4619 694 16421

Whirlpool Sweden AB


Whirlpool
Home Appliances



Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Notice d'emploi
Instruzioni per l'uso

AVM 840

D

Das Gerät	1	Mikrowellen	5
Bedienungsblende	1	Manueller Betrieb, Warmhalten,	
Wahlschalter	1	Unterbrechen, Vorheizen	8
Aufstellanweisung	2	Grill/Turbogrill	8
Vor der ersten Benutzung	3	Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle	9
Zubehör	4	Wartung und Pflege	9
Uhr	5	Technische Daten	10

NL

De Oven	12	Klok	15
Bedieningspaneel	12	Microgolven	15
Multifunctieknop	12	Traditionele functies Grill/Turbogrill en Hetelucht	17
Installatie	13	Onderhoud en verzorging	18
Voor u begint	13	Technische gegevens	19
Kookgerei	14		

S

Beskrivning Ugnens delar	20	Grill/turbogrill	25
Kontrollpanel	20	Mikrovågor	26
Funktionsväldren	20	Varmluft i kombination med mikrovågor	29
Innan du tar ugnen i bruk	21	Grill/turbogrill kombinerad med mikrovågor	30
Ugnens olika funktioner	22	Skötsel	31
Översikt över lämpliga Karl att användas i ugnen	23	Service	31
Klockfunktioner	23	Teknisk specifikation	32
Varmluft	24		

F

Descriptif du four	33	Reglage de l'horloge	36
Bandeaup de commande	33	Micro-ondes	37
Sélection du mode de cuisson	33	Function gril et turbogrill	38
Installation	34	Maintenance et entretien du four	39
Avant d'utiliser votre four	35	Caractéristiques techniques	40
Utensiles	35		

I

Il forno	41	Microonde	45
Mascherina Comandi	41	Funzioni tradizionali Grill /	
Manopola di selezione del tipo di cottura	41	Turbo grill e Aria Ventilata	46
Installazione	42	Manutenzione e pulizia del forno	47
Utensili	43	Specifiche tecniche	48
Orologio	44		

Assistenza

Se il forno non funziona, chiamare il Servizio Assistenza dopo aver effettuato i seguenti controlli:

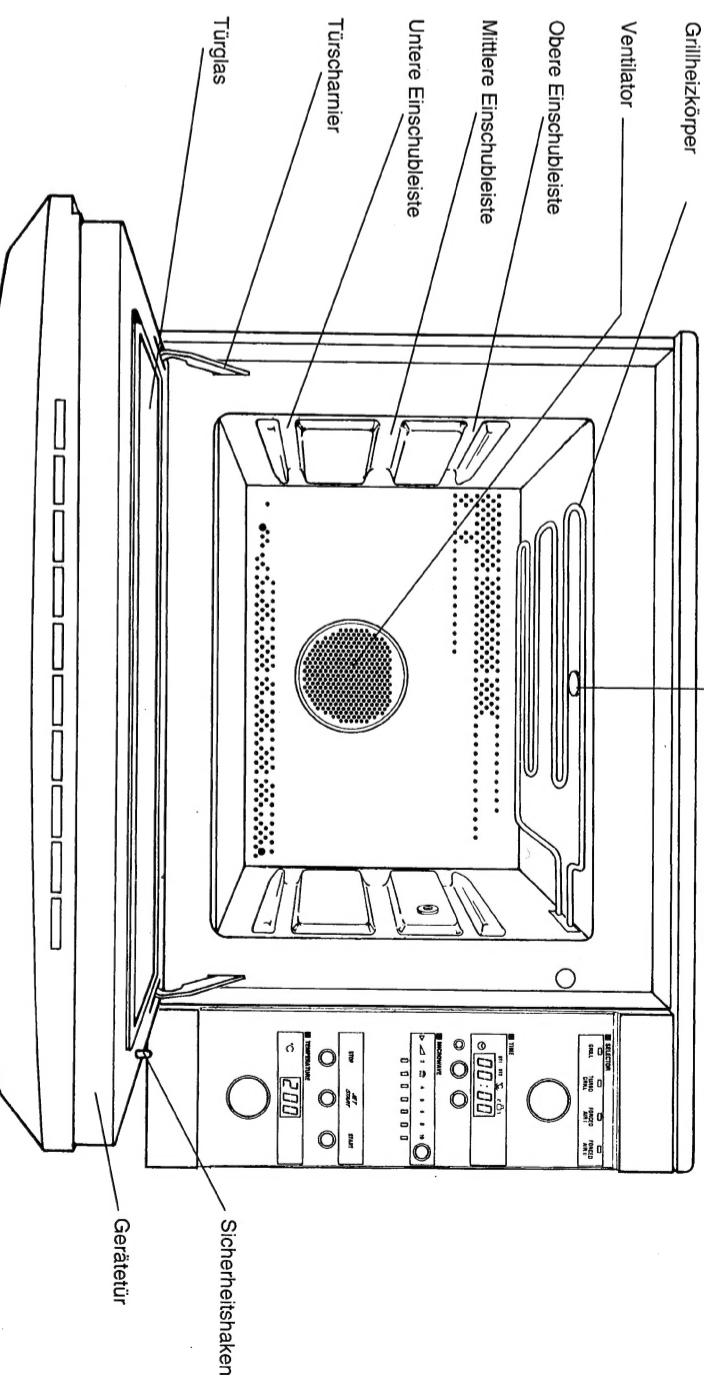
- La spia è bene inserita nella presa di corrente.
- La porta è chiusa correttamente.
- Il tempo di cottura è stato programmato.
- Controllare i fusibili e verificare se c'è un'interruzione di corrente.
- Aspettare 10 minuti, quindi riprovare a far funzionare il forno.

Ciò per evitare inutili chiamate che verrebbero poi addibitate. Chiamando il Servizio Assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il numero di modello dell'apparecchio (vedere targhetta segnaletica situata nella parte posteriore del forno).

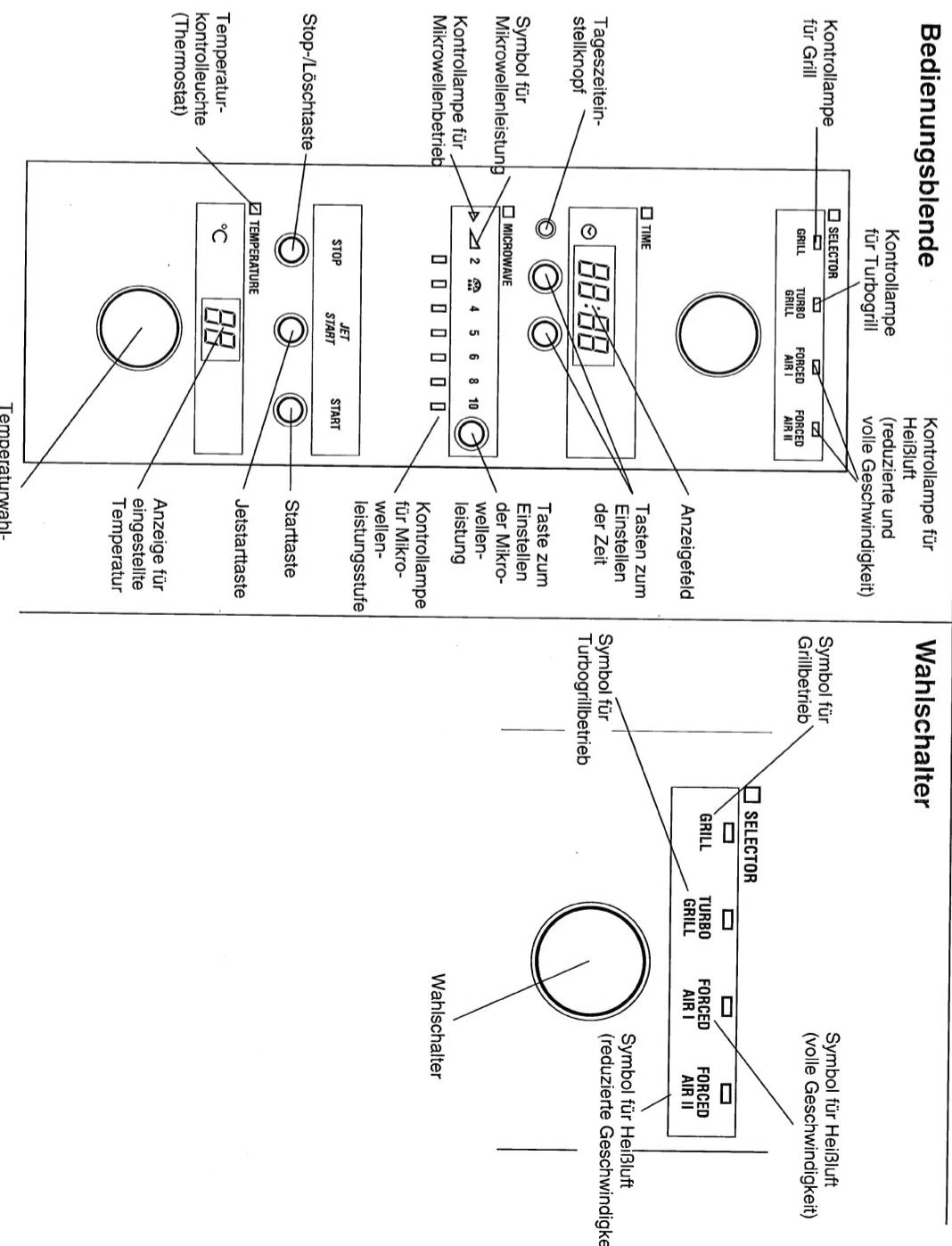
Garanzia

Vedere le condizioni di garanzia fornite con il forno.

Das Gerät



Bedienungsblende



Nº del modello	AVM 840
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Consumo	3700 W
Fusibile	16 A
Potenza microonde (secondo IEC 705, 1000 g acqua)	900 W
Potenza Jet	900 W
Livello potenza 10	650 W
Livello potenza 8	500 W
Livello potenza 6	400 W
Livello potenza 5	300 W
Livello potenza 4	250 W
Livello potenza 2	200 W
Programmatore	Elettronico 120 minuti
Impostazione tempo cottura	a scatti di: 5 sec. fino a 30 sec. 10 sec. ad intervalli di 30-60 sec. 15 sec. ad intervalli di 1-3 min. 30 sec. ad intervalli di 3-6 min. 1 min. ad intervalli di 6-120 min. 2000 W. Infragrill ad avviamento rapido 1700 W. ventilatore a due velocità
Grill	
Ventilato	
Dimensioni:	H x L x P
Dimensioni esterne	395 x 550 x 540 mm
Cavità del forno	260 x 360 x 370 mm
Peso	33 kg

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva CEE 87/308 sui radiodisturbi.

Nota : In caso sostituzione del cavo di alimentazione, richiedere il cavo originale al Servizio Assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato.

Attenzione
L'assistenza deve essere eseguita soltanto da un tecnico addestrato dal fabbricante. È pericoloso per chiunque altro eseguire questo lavoro di riparazione.

Aufstellanweisung

Bevor sie das Gerät anschließen

- Lesen Sie zuerst die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Verwahren Sie die Anweisung griffbereit. Als erstes kontrollieren Sie, ob das Gerät äußerlich beschädigt ist. Transportsschäden müssen innerhalb 24 Stunden dem Händler gemeldet werden.
- Lesen Sie die Garantieauskünfte und verwahren Sie die Garantieunterlagen an sicherer Stelle auf.
- Das Gerät ist für eine Netzspannung von 220–230 V, Wechselstrom 50 Hz bestimmt. Diese Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben.
- Kontrollieren Sie dann, daß das Gerät unbeschädigt ist. Kontrollieren Sie besonders, daß die Tür ordentlich geschlossen werden kann und daß die Anliegefächern der Tür zum Gerät nicht beschädigt sind.

Elektrischer Anschluß

- Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muß mit der Netzspannung übereinstimmen. Das Gerät muß an eine vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose angeschlossen werden.

TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ



Verpackung
Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potentielle Gefahr darstellt, außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallentsorgung zuführen. Im unsortierten Siedlungsabfall könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Achtung
 Für Schäden infolge Nichtbeachtung haftet der Hersteller nicht.

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf. Das Gerät darf nicht in der Nähe einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden. Die durch die Ventilationsöffnungen eingesaugte Kühlluft darf höchstens eine Temperatur von 35°C haben.
- Zur ausreichenden Belüftung muß der freie Abstand über dem Gerät mindestens 10 cm betragen.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Tür.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf – es können Störungen entstehen.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Drucksachen aus dem Garraum.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.

Manutenzione e pulizia del forno

La pulizia è la sola operazione di manutenzione normalmente richiesta e deve essere eseguita con il forno a microonde spento. Usare un detergente liquido, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura dello sportello. Cuocendo cibi con elevato tenore di umidità, si può formare condensa all'interno dello sportello di vetro o nella parete del forno. Questa normalmente scompare dopo un breve periodo di tempo quando il processo di cottura è terminato. Se è presente ancora al termine del processo di cottura, strofinare con un panno umido.

Non usare prodotti chimici o composti abrasivi per pulire qualsiasi parte del forno a microonde. Non lasciare accumulare grasso o particelle di cibo intorno alla guarnizione dello sportello. Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati disponendo un bicchiere di acqua in cui è stato spremuto il succo di un limone e facendo bollire la miscela.

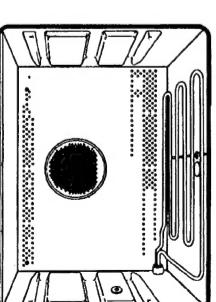
Nota : La guarnizione della porta e le zone adiacenti devono essere controllate regolarmente. Se queste zone sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da un tecnico qualificato, addestrato dal fabbricante.

Attenzione: non usare la funzione di cottura a bassa temperatura per pulire la base del forno.

Importante !
 Accertarsi che la resistenza del Grill sia in posizione alta, prima di usare le funzioni grill.

Per una pulizia facile :

- Springere la resistenza del grill contro il cielo del forno.



- Springere il gancio lateralmente e abbassare la resistenza.

Nota : Non effettuare cotture con il grill in posizione bassa.

Achtung
 Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

Funzioni tradizionali in combinazione con le microonde

Microonde con Grill/Turbo grill

Usare questa funzione per preparare mezzi polli, tagli spessi di carne per arrosti, polli interi, pesci interi o gratins. Il tempo di cottura di questi alimenti può essere ridotto fino al 50% con l'uso di questa funzione.

- Microonde con aria ventilata
 Usare questa funzione per torte alla frutta, pane e gratins che necessitano normalmente di un tempo di cottura più lungo.

Nota : Se state già usando una funzione tradizionale per mantenere il forno caldo, potete semplicemente mettere l'alimento nel forno e impostare il tempo e la potenza delle microonde e premere il tasto di avviamento per riscaldare rapidamente l'alimento. E' possibile usare anche la funzione Jet. Ricordiamo che quando suona il segnale acustico e si toglie l'alimento, la funzione tradizionale continua.

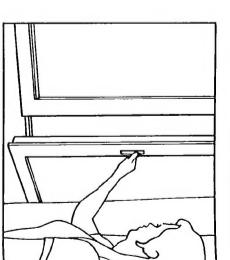
Se volete mantenere caldo il forno per altri usi, chiudere la porta. Contrariamente, ruotare la manopola di selezione della temperatura del forno sullo zero per spegnere la funzione.

Per usare una delle funzioni tradizionali in combinazione con le microonde, procedere come segue :

- Impostare il tempo desiderato e la potenza, come descritto al capitolo "Selezione del tempo e della potenza per la cottura".
- Selezionare la funzione tradizionale che desiderate e impostare la temperatura che desiderate usare.
- Premere il tasto di avviamento.
- Dopo la cottura, ruotare la manopola di selezione della temperatura del forno sullo zero.

Vor der ersten Benutzung

Es ist wichtig, daß Sie das leere Gerät 60 Minuten aufheizen, bevor Sie das erste Mal Speisen darin zubereiten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, für ausreichende Belüftung Ihrer Küche zu sorgen, da es durch das Verbrennen der Fettschutzschicht auf dem Grillheizkörper zu starker Geruchsbildung kommt. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät aufzuheizen:



Funzione jet

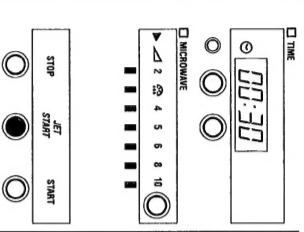
Assicurarsi che la manopola di selezione del tipo di cottura sia in posizione spenta (nessuna spia accesa). Questa funzione vi permette di riscaldare rapidamente l'alimento e di mantenerlo caldo.

Impostazione automatica del tempo e della potenza più avviamento e mantenimento al caldo.

1. Mettere l'alimento da riscaldare nel forno e chiudere la porta.

2. Premere il tasto Jet start.

Il tempo è automaticamente impostato a 30 secondi e la potenza al massimo livello. E' possibile aumentare il tempo a scatti di 30 sec. fino a 2 ore riprendendo ripetutamente il tasto Jet start.



Funzioni tradizionali Grill / Turbo grill e Aria Ventilata

Grill

La resistenza del grill situata sul cielo della cavità del forno, dora rapidamente la superficie dell'alimento. Si raccomanda di preiscaldare il grill per pochi minuti prima dell'uso. Usare questa funzione per preparare merende, hamburgers, salsicce, bistecche e cotolette. Si consiglia l'uso del grill con alimenti che hanno una superficie piatta.

Turbo grill

Il calore arriva dalla resistenza del grill che è combinata con l'azione di un ventilatore per distribuire uniformemente il calore. Questa funzione è ideale per dorare e rendere croccante la superficie dell'alimento e per cuocerlo al centro senza bruciare la superficie. Usare questa funzione per preparare petti di

pollo, salsicce, spiedini e pesce. Si consiglia l'uso del turbo grill per alimenti con superficie rotonda o forme irregolari.

Aria Ventilata 2 (velocità piena)

Usare questa funzione per ottenere una superficie dorata e croccante per gli arrosti. Usarla per cuocere torte salate e torte dolci.

Aria Ventilata 1 (velocità ridotta)

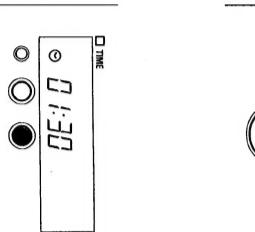
Usare questa funzione per ottenere una superficie meno dorata e un interno degli arrosti più morbido. Usarla per biscotti, pasta sfoglia, e pizze.

Funzionamento del Grill / Turbo grill e ventilato

1. Selezionare una delle funzioni tradizionali : Grill / Turbo grill o Aria Ventilata (velocità piena o velocità ridotta) ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.



2. Premere il tasto di impostazione del tempo finché sul quadrante appare il tempo di cottura richiesto.



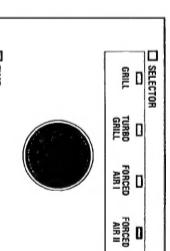
Nota : E' possibile modificare il tempo e la potenza dopo aver premuto il tasto Jet start. Per annullare la funzione Jet, premere il tasto di arresto.

3. Allo scadere del tempo impostato, suona un segnale acustico per 3 volte e il forno passa alla funzione di mantenimento al caldo. Sul quadrante appare "Hold". Ora il forno funzionerà alla potenza più bassa per 20 minuti per mantenere al caldo la vostra pietanza, finché la togliete e premete il tasto di arresto.

Heißluft

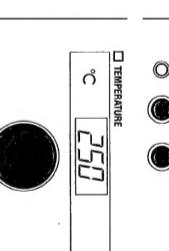
1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Heißluft

- Die Kontrolllampe für Heißluft leuchtet auf



2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint (rechte Taste +, linke Taste -)

- Die Temperaturwahlschalter auf 250°C. (Überprüfen Sie, daß die Garraumtür geschlossen ist)

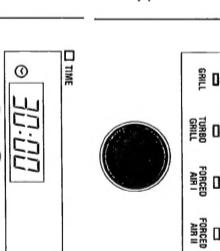


Grill

1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Grill

- Die Kontrolllampe für Grill leuchtet auf

2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint



3. Überprüfen Sie, daß die Temperatur Garraumtür muß geschlossen sein).



4. Drücken Sie die Starttaste

- Das Gerät schaltet sich ein
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Die Temperaturkontrolleleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird.

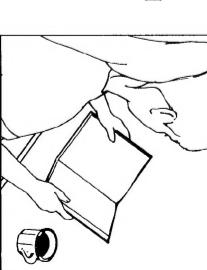


5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal

- Das Gebläse bleibt an

- Die Garraumbeleuchtung bleibt an

Bitte beachten Sie: Die Fettschutzschicht ist nun entfernt und das Gerät kann benutzt werden. Ihr Gerät ist jetzt allerdings sehr heiß. Wir empfehlen Ihnen die Tür zu öffnen, damit sich Gerät abkühlen kann.



Warnhinweis: Dieses Gerät wird beim Benutzen der konventionellen Bereitungsarten und auch im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle heiß, wie ein herkömmlicher Herd. Kinder sollten aus diesem Grund beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Küche aufhalten.

Zubehör

Konventioneller Betrieb

Wenn Sie mit Heißluft, Grill oder Turbogrill arbeiten, muß das verwendete Geschirr hitzebeständig bzw. backofengeeignet sein.

Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie mit Mikrowelle arbeiten, muß das verwendete Geschirr mikrowellentransparent als auch hitzebeständig gegenüber den Temperaturen der erhitzten Speise beständig sein.

Kombinationsbetrieb

Wenn Sie Mikrowelle kombiniert mit Heißluft, Grill oder Turbogrill benutzen, sollte das verwendete Geschirr sowohl mikrowellentransparent als auch hitzebeständig sein.

Material	Heißluft	Turbogrill/Grill	Mikrowelle	Kombination
Glas (allgemein)	nein	nein	ja (1)	nein
Glas (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Glasceramik und Keramik (hitzebeständig)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Tongeschirr	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Kunststoff (allgemein)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Kunststoff (hitzebeständig)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Aluminiumgeschirr/Aluminiumfolie	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Backbleche	ja (3)	ja	ja (2)	ja (2)
Metall	ja	ja	nein	ja (6)
Papier	nein	nein	ja	nein
Glasfettplatte	ja	ja	ja	ja
Rost	ja	ja	ja	ja
Metalbackformen	ja	ja	nein	ja

- (1) – Ohne Metallteile oder Metalldekor.
- (2) – Es ist möglich, Aluminiumfolie zum Abdecken empfindlicher Teile zu verwenden (dies verhindert ein Übergaren).
- (3) – Die mitgeleiterten Backbleche für Heißluft/Grill sind für den Solobetrieb geeignet, jedoch nicht für die Mikrowelle.
- (4) – Siehe dazu die Herstellerangaben.
- (5) – Für kurzfristiges Erhitzen.
- (6) – Wenn ein Teil des Lebensmittels frei bleibt.

Verwendung von Einwegbehältern aus Aluminium

Grundsätzlich gilt die Regel, keine Metallbehälter in der Mikrowelle zu benutzen. Bei Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte können zum Erhitzen und Auftauen Einwegaluminiumbehälter verwendet werden. Behälter aus Kunststoff oder Papier ergeben allerdings kürzere Erwärmzeiten und bessere Resultate.

- Entfernen Sie immer den Deckel, da sonst das Mikrowellengerät beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie nur neue und unbeschädigte Aluminiumbehälter.
- Behälter, die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.

- Zu den Seitenwänden des Mikrowellengerätes und auch zwischen den Aluminiumbehältern selbst, muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenüberschläge zu vermeiden.
- Der Aluminiumbehälter muß immer auf der Bodenplatte stehen.
- Permanente Verwendung von Aluminiumbehältern verkürzt die Lebensdauer des Magnetrons.
- Das Erhitzen von Lebensmitteln in Aluminiumbehältern erfordert im Verhältnis zu Plastik-, Porzellan- oder Papierbehältern bis zum Doppelten der Zeit. Die Garzeit kann sehr unterschiedlich sein.

Importante quando si utilizza la funzione microonde

- Non usare il forno a microonde per la cottura o il riscaldamento di uova, intere con o senza guscio.
- Non usare il forno a microonde per friggere in olio in quanto non è possibile controllare la temperatura dell'olio.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare liquidi in contenitori sigillati. L'inevitabile aumento di pressione può provocare danni all'apertura della guarnizione.
- Non usare il forno a microonde per asciugare carta, tessuti o altri materiali combustibili.
- Durante la cottura e specialmente riscaldando dei liquidi (acqua), nel forno a microonde, è possibile raggiungere il punto di ebollizione senza che siano visibili bolle. Questo cosiddetto ritardo di cottura può avere come conseguenza, quando si toglie il recipiente (tazze o coppe ad esempio), la fuoriuscita del liquido e il pericolo di ustioni. Per evitare ciò, inserire un cucchiaino da tè nella tazza o nella coppa prima di iniziare il processo di cottura. In questo caso non c'è il rischio di danno da parte del metallo al forno a microonde.
- Uno dei principali vantaggi del forno a microonde, è il breve tempo di cottura. Pertanto non superare i tempi consigliati il

Come scegliere il livello di potenza

Per la massima flessibilità nel processo di cottura, il forno dispone dei seguenti livelli di potenza :

Jet/Livello 10= Riscaldamento veloce. Da usare per il riscaldamento veloce di alimenti quali zuppe, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere un livello più basso.

Livello 7-8= Equivalente a 3/4 della piena potenza. Da usare quando serve una cottura più accurata. Es.: salsicce, alimenti a base di uova e formaggio e per finire la cottura di cibi in casseruola. Può essere usato anche per riscaldare.

Livello 4-6 = Potenza media. Da usare per sobboliture. Es.: stufati, e per riscaldare pasticceria.

Livello = Scongelamento. Da usare specialmente per gli alimenti crudi. E' possibile scegliere anche il livello 2.

Livello 2= Potenza bassa. Può essere usata per lo scongelamento ma anche per ammorbidire burro, formaggio e gelati.

Microonde

Microonde - che cosa sono ?

Le microonde sono un tipo di energia eletromagnetica. Altri due esempi di questa energia sono la normale luce solare e le onde radio. Questi tre tipi di energia differiscono solo per la rispettiva lunghezza d'onda. Le microonde vengono assorbite dall'acqua e dall'olio. Tutti i cibi contengono acqua o grassi e agiscono pertanto come ricevitori per l'energia a microonde. Le molecole d'acqua sono eccitate dalle microonde e attraverso lo stregamento delle stesse

avviene il riscaldamento. Esattamente come la normale luce del sole passa attraverso il vetro, la plastica trasparente e l'aria, anche le microonde hanno la possibilità di passare attraverso materiali tipo carta, vetro, porcellana, plastica e aria. Di conseguenza, questi materiali non verranno riscaldati dalle microonde. Le microonde vengono riflesse dal metallo esattamente come la luce viene riflessa da uno specchio.

Selezione del tempo e della potenza per la cottura

Assicurarsi che la manopola del selettori del tipo di cottura sia in posizione spenta (nessuna spia accesa).

1. Mettere l'alimento nel forno e chiudere la porta.

2. Premere il tasto di impostazione del tempo finché il tempo di cottura richiesto appare sul quadrante.

3. Premere il tasto per la selezione della potenza per impostare il livello di potenza richiesto.

4. Premere il tasto di avviamento.

• La lampada della cavità si accende.

• Il ventilatore si mette in moto.

• Il forno funziona.

5. Allo scadere del tempo impostato per la cottura suona un segnale acustico.

• Le microonde si spengono.

• Il ventilatore continua a funzionare.

• La lampada della cavità è accesa.

• La spia delle microonde si spegne.

6. Premere il tasto di arresto.

La lampada della cavità si spegne.

5. Allo scadere del tempo impostato per la cottura suona un segnale acustico.

• Le microonde si spengono.

• Il ventilatore continua a funzionare.

• La lampada della cavità è accesa.

• La spia delle microonde si spegne.

Uhr

Contentori/vaschette di alluminio e microonde

Generalmente non bisogna usare contenitori di metallo nel forno a microonde, ma se si seguono le regole sottiorigate, è possibile usare vaschette di alluminio a perdere per riscaldare e scongelare con le microonde. Il tempo è normalmente più lungo ed i risultati di cottura non sono paragonabili ai risultati ottenuti quando si usano recipienti di plastica o carta.

- Togliere sempre il coperchio, altrimenti il forno si può danneggiare.
- Usare solo contenitori di alluminio nuovi e non danneggiati.
- Evitare l'uso di vaschette di alluminio con altezza superiore a 5 cm.
- Il contenitore deve essere pieno almeno fino a metà.
- Tra il contenitore e le pareti del forno e tra due contenitori di alluminio, lasciare una distanza di almeno 1 cm., per evitare la formazione di scintille.

Orologio

Come regolare l'orologio

Quando l'apparecchio è collegato elettricamente o dopo un'interruzione di corrente, il quadrante è vuoto. Su richiesta, è possibile avere un orologio digitale (24 ore). Se la funzione

- Appoggiare sempre il contenitore di alluminio sul vassoio inferiore.
- L'uso frequente di contenitori in fogli di alluminio diminuirà la durata del magnetron.
- Il riscaldamento degli alimenti in contenitori in fogli di alluminio richiede normalmente fino al doppio del tempo, paragonato al riscaldamento in contenitori di plastica, vetro, porcellana o carta. Il tempo di preparazione del cibo varia notevolmente.
- Quando si usano contenitori/vaschette di alluminio, usare il livello di potenza 8 o un livello inferiore.

Tageszeitanzeige
Beim erstmaligen Anschluß an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall hat das Gerät keine Digitalanzeige. Wenn gewünscht, kann die Tageszeit programmiert werden. Wenn nicht, bleibt das Display solange ohne Anzeige, bis die Kochzeit eingegeben wird.

Einstellung der Uhr

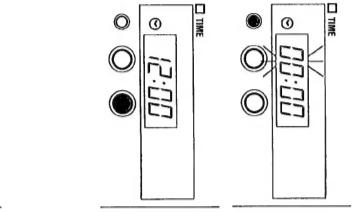
1. Drücken Sie den Tageszeiteneinstellknopf. Die beiden linken Ziffern für die Stunden blitzen.
2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit (rechte Taste +/linke Taste -) solange bis die richtige Stunde angezeigt ist. Bitte beachten Sie, daß es eine 24 h Uhr ist.
3. Drücken Sie den Tageszeiteneinstellknopf erneut und die beiden rechten Ziffern blitzen.
4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit solange bis die richtigen Minuten angezeigt sind (rechte Taste +/linke Taste -).
5. Drücken Sie den Tageszeiteneinstellknopf erneut und die Uhr beginnt zu arbeiten.

Beachten Sie: Die aktuelle Uhrzeit kann auch während dem Kochvorgang durch Drücken des Tageszeiteneinstellknopfes abgefragt werden. Die Uhrzeit erscheint dann 3 Sekunden lang in der Digitalanzeige. Wenn Sie, nachdem die Tageszeit eingestellt ist, diese Funktion nicht mehr benötigen, drücken Sie den Tageszeiteneinstellknopf und die Anzeige wird nach 30 Sekunden erloschen oder die Stopptaste drücken.

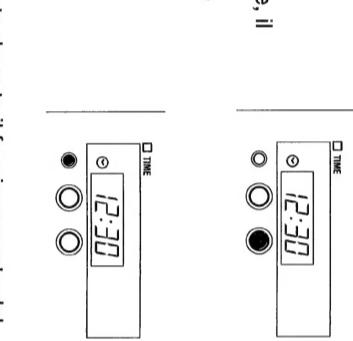
Mikrowellen

Mikrowellen – was ist das?

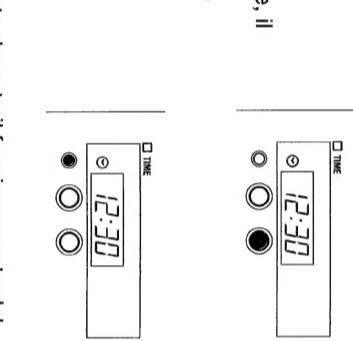
1. Premere il tasto orologio. Le due cifre a sinistra lampeggiano.
2. Premere il tasto di impostazione del tempo. Il quadrante visualizza le 24 ore. Il tasto di sinistra diminuisce il tempo, il tasto di destra lo aumenta. Fermarsi quando si raggiunge l'ora desiderata.



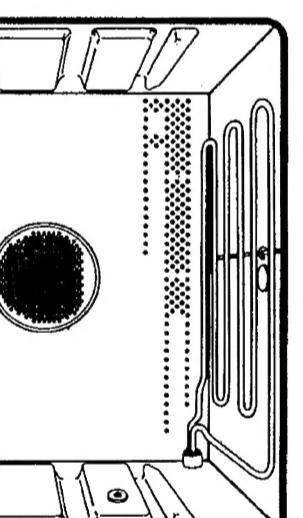
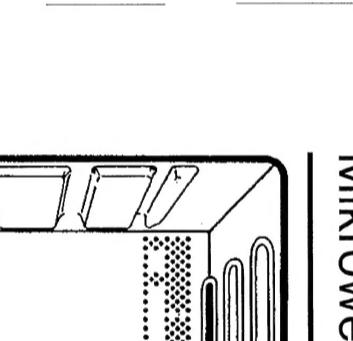
3. Premere ancora il tasto orologio e le due cifre a destra lampeggiano.



4. Premere il tasto di impostazione del tempo. Il tasto di sinistra lo diminuisce, il tasto di destra lo aumenta. (Fermarsi al raggiungimento dei minuti esatti).



5. Premere il tasto orologio e l'orologio funziona.



Mikrowellen sind eine Art von elektromagnetischer Energie. Gewöhnliches Tageslicht und Radiowellen sind zwei andere. Der einzige Unterschied zwischen diesen drei Arten von Energie ist die Wellenlänge. Mikrowellen werden von Wasser und Fett (Öl) aufgenommen. Alle Speisen enthalten Wasser oder Fett und stellen deshalb Empfänger für die Mikrowellenenergie dar. Die Wassermoleküle werden von den Mikrowellen in Bewegung versetzt, wodurch sich das Wasser erhitzt. Genauso wie gewöhnliches Tageslicht durch Glas, durchsichtigen Kunststoff und Luft dringt, können die Mikrowellen Material wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft durchdringen. Diese Materialien werden also nicht von den Mikrowellen erhitzt.

Nota : L'ora può essere guardata durante il funzionamento del forno premendo il tasto orologio. L'ora viene visualizzata per 3 secondi. Se dopo aver regolato l'orologio, questa funzione non è più necessaria, premere il tasto orologio e poi il tasto di arresto. Mikrowellen werden von Metall reflettet, zurückgeworfen, so wie ein Spiegel Licht reflektiert.

Wichtige Hinweise bei der Anwendung von Mikrowellengeräten

Mikrowellengeräte sind sicher; zur Vermeidung von Schäden und eventuellen Verletzungen sind jedoch folgende Punkte zu beachten:

- Beim Kochen, insbesondere beim Nachherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) im Mikrowellengerät kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und somit zu plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Teelöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden und vor dem Erhitzen umgerührt werden. Die Funktion des Mikrowellengerätes wird in diesem Falle durch das Metall nicht beeinflußt.
- Keine festverschlossenen Behälter im Mikrowellengerät erhitzen, da der Dampf nicht entweichen und ein Überdruck entstehen kann (öffnen).
- Metallkeramik oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, können Funkenbildung im Gerät verursachen und sind deshalb zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob sich das Material des Behälters zur Verwendung in Mikrowellengeräten eignet. Bestimmte Kunststoffe können "weich" werden und ihre Form verlieren. In anderen Kunststoffen und bestimmten Keramiktypen können Risse entstehen, besonders beim Erwärmen von geringen Speisemengen.
- Die Eignung eines Behälters kann kontrolliert werden, indem man ihn mitten in das Gerät stellt, eine mit Wasser gefüllte Kaffeetasse daneben stellt und dann mit voller Leistung eine Minute lang erhitzt. Der Behälter sollte danach nicht mehr als handwarm sein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, besonders nicht, wenn Speisen in Papier, Kunststoffen oder anderen brennbaren Materialien erwärmt werden.

- Bei viel zu langer Erwärmungszeit können bestimmte Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie hierbei die **Tür geschlossen** und schalten Sie das Gerät aus, um eventuell entfachendes Feuer zu ersticken.
- Das Gerät darf nicht ohne Speisen/Getränke eingeschaltet sein, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.
- Ganze Eier, mit oder ohne Schale, können nicht gekocht oder wieder aufgewärmt werden, da sie oft innen überhitzt werden und dann zerplatzen.
- Gewisse Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt wie z.B. Speiseöl, Blockschokolade und Backweck mit süßen Füllungen, sind vorsichtig zu erwärmen, sonst können sie zu heiß werden oder den Behälter beschädigen.
- Verwenden Sie keine Behälter oder Verpackungen aus Metall, falls diese nicht ausdrücklich zum Erwärmen im Mikrowellengerät bestimmt sind. Das Metall reflektiert nämlich die Mikrowellen und diese können dann die jeweilige Speise nicht erreichen.
- Für Mikrowellengeräte zugelassene Behälter und Verpackungen sind mit Informationstext und Gebrauchsanweisung versehen. Diese sind unbedingt zu beachten!
- Verwenden Sie keine Teller oder Behälter, die aus gefärbtem Glas bestehen oder mit Metalldekor versehen sind, da diese beschädigt werden können.
- Beim Erwärmen von Babyflaschen und Babynahrung ist unbedingt darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Nach Entnahme der Babyflasche ist der Inhalt umzurühren und die Temperatur des Inhalts zu überprüfen.

Prima di usare il forno

Per proteggere il forno durante il trasporto e lo stoccaggio, le resistenze sono coperte da una pellicola di protezione. Per toglierla, riscaldare il forno alla temperatura massima (250°C) e farlo funzionare per 30 minuti per ogni resistenza (grill e

forno). Questo procedimento potrebbe formare cattivi odori. Consigliamo quindi di arrengiare la cucina. Per togliere la pellicola di protezione, seguire la procedura sottoriportata:

1. Impostare la funzione Aria Ventilata a potenza piena ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.
2. Premere il tasto di selezione del tempo finché sul quadrante appare 30 min.
3. Ruotare la manopola selettore temperatura del forno su 250°C.
4. Premere il tasto di avviamento.
5. Allo scadere dei 30 minuti, entra in funzione un segnale acustico e la funzione ventilata continua a funzionare. La spia della funzione ventilata resta accesa.
6. Disinserire la funzione Grill ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura finché tutte le spie relative ai vari tipi di cottura sono spente.
7. Disinserire la funzione ventilata ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura finché tutte le spie relative ai vari tipi di cottura sono spente.
8. Aprire la porta del forno e lasciarlo raffreddare.

Resistenza del grill

1. Impostare la funzione Grill ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.
2. Premere il tasto di selezione del tempo finché sul quadrante appare 30 min.

Utensili

Uso tradizionale

Quando usate la funzione Aria Ventilata o la funzione Grill o Turbo grill, assicurateVi che gli utensili di cottura siano resistenti al calore sviluppato dal forno.

Uso con solo microonde

Quando usate le microonde, accertarsi che gli utensili lascino passare le microonde (non le riflettano) prima di usarli. Devono anche essere resistenti al calore del cibo caldo.

Uso in combinazione (Microonde+Grill o Aria Ventilata)

Quando usate le microonde combinate con la funzione Ventilata o Grill/Turbo grill, accertarsi che gli utensili siano da forno e che lascino passare le microonde, prima di usarli.

Quali utensili possono essere usati nel forno?

Materiale	Cottura con funzione Ventilata o Grill	Cottura con Microonde	Cottura Combinata
Vetro (in generale)	No	Si(1)	No
Vetro (da forno)	Si	Si	Si
Vetroceramica e ceramica (da forno)	Si	Si(1)	Si
Terracotta	Si	Si	Si
Porcellana (da forno)	Si	Si(1)	Si
Plastica (in generale)	No	Si(2)	No
Plastica (da forno)	Si(2)	Si(2)	Si(2)
Contenitori di alluminio/ fogli di alluminio	Si	Si(3)	Si
Bacinielle di metallo	Si(4)	No	Si(4)
Metallo (pentole, ecc.)	Si	No	No
Carta	No	Si	No
Paglia e legno	Si	No	No

Attenzione

Come il vostro forno tradizionale, anche questo forno a microonde diventa caldo durante l'uso delle funzioni tradizionali o delle funzioni combinate con le microonde. Sovvegliate i bambini durante il funzionamento del forno.

1. Senza parti o bordi metallici.
2. Alcuni tipi di plastica sono resistenti solo fino a determinate temperature. Verificare la resistenza attentamente.
3. E' possibile usare fogli di alluminio per proteggere parti delicate di alimenti (per evitare una cottura eccessiva).
4. Nei metodi di cottura combinati è possibile usare utensili di metallo, tuttavia se sono molto profondi, ridurranno fortemente l'efficienza, poiché il metallo impedisce l'assorbimento dell'energia microonde da parte degli alimenti.

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät

In einem Mikrowellengerät werden die Moleküle der jeweiligen Speise von den Mikrowellen in Schwingung versetzt. Diese Schwingung erzeugt Reibungswärme. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten her gleichzeitig einige Zentimeter in die Speise ein. Es wird also nicht nur die Speisenoberfläche erwärmt. Da kein Topf und keine Pfanne zuerst erwärmt werden muß, erfolgt die Erwärmung schnell und energiesparend. Das Kochgeschirr wird nur durch die warme Speise erwärmt; demnach besteht keine Gefahr des Anbrennens.

Allgemeine Hinweise

Da sich das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät teilweise vom herkömmlichen Kochen unterscheidet, müssen bei der Verwendung des Mikrowellengerätes folgende Grundregeln beachtet werden:

Wahl der Leistungsstufen

Die Wahl verschiedener Leistungsstufen ermöglicht eine erhöhte Flexibilität beim Kochen im Mikrowellengerät, genau wie beim gewöhnlichen Kochen.

Dieses Mikrowellengerät hat folgende Leistungsstufen:
Stufe 10 volle Leistung des Gerätes wird zum Zubereiten und Erhitzen von Gemüse, Fisch, Fleisch u.a.m.

Stufe 7-8 entspricht 3/4 Leistung. Diese Stufen sind beim vorzüglicheren Zubereiten zu empfehlen, z.B. bei Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten und beim Fertigkochen von Eintopfgerichten.

Stufe 4-6 die mittlere Leistung eignet sich zum Garen sowie zum Erwärmen. Verwendet man zum Auftauen, besonders von rohen Zutaten. Auch Stufe 2 kann sich hierfür eignen.

Stufe 2 ist die niedrigste Leistungsstufe des Mikrowellengerätes und wird beispielsweise zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis verwendet.

Installazione

Prima di collegare il forno alla rete elettrica

- Per favore leggere attentamente le istruzioni prima di far funzionare il forno.
- Conservare le istruzioni per ulteriori future consultazioni.
- Vi preghiamo completare la garanzia e ritornarla al nostro Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione non sia danneggiata.
- Installare il forno su una superficie piana e stabile lontano da

Collegamento elettrico

L'apparecchio deve essere installato da un elettricista qualificato, in conformità alle norme locali vigenti.

Prima di collegare il forno accertarsi che :

- La tensione di alimentazione della vostra abitazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta matricola.
- L'impianto elettrico sia in grado di assorbire la potenza assorbita dall'apparecchio, che è indicata sulla targhetta matricola.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito seguendo le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballo
Il **materiale d'imballo** è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

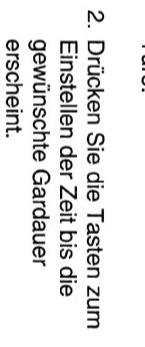
altre sorgenti di calore. L'aria di raffreddamento, che entra nel forno, non deve superare i 35°C.

- Per assicurare una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 50 mm. Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte.
- Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.
- Se il forno è installato vicino ad apparecchio radio, televisivo o antenne, può causare interferenze.
- Togliere eventuali protezioni in cartone dall'interno del forno.
- Togliere eventuali accessori dall'interno del forno.

Garen mit Zeit und Leistung

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 – Position steht.

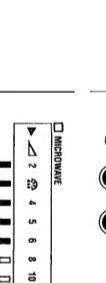
1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Tür.



2. Drücken Sie die Tasten zum Einstellen der Zeit bis die gewünschte Gardauer erscheint.



3. Drücken Sie den Mikrowellenleistungsschalter bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.



4. Drücken Sie die Starttaste

- Die Garraumbelichtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät ist in Betrieb

Beachten Sie: Sowohl Garzeit als auch Leistungsstufe können während des Kochens verändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal



6. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbelichtung schaltet sich ab

- Das Gebläse schaltet sich ab

Automatische Einstellung von Zeit und Leistung mit Starten und Warmhalten.

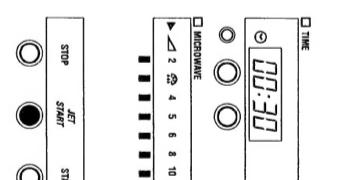
Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 – Position steht. Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiederaufladen und Warmhalten von Speisen.

Jet

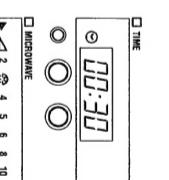
Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 – Position steht. Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiederaufladen und Warmhalten von Speisen.

Beachten Sie:

Die Zeit- und Leistungseinstellung kann nicht mehr verändert werden, wenn Sie die Jetstarttaste gedrückt haben. Zum Löschen müssen Sie jetzt die Stoptaste drücken.



1. Stellen Sie die Speise, die erhitzt werden soll, in das Gerät und schließen Sie die Tür.



2. Einmal die Jetstarttaste drücken. Es werden automatisch 30 Sekunden und die höchste Mikrowellenleistung eingestellt. Durch mehrmaliges Drücken der Jetstarttaste kann die Zeit in 30 Sekundenschritten auf bis zu 5 Minuten erhöht werden.

3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Display schaltet automatisch auf Warmhaltefunktion. Im Leistungsstufe 20 Minuten oder bis die Speisen herausgekommen werden und die Stoptaste gedrückt wird.



4. Drücken Sie die Starttaste

- Die Garraumbelichtung geht an

- Das Gebläse schaltet sich ein

- Das Gerät ist in Betrieb

- Das Gebläse schaltet sich ab

- Das Gerät ist in Betrieb

- Das Gebläse schaltet sich ab

- Das Gerät ist in Betrieb

- Das Gerät ist

Manueller Betrieb, Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen

Unterbrechen des Kochvorganges

Während dem Garen kann die Tür jederzeit geöffnet werden, um nachzusehen, oder die Speise falls notwendig zu wenden. Wenn die Tür geöffnet wird, blinkt das Anzeigefeld um anzudeuten, daß der Koch/Wiedererwärmvorgang unterbrochen ist. Wenn Sie die Tür öffnen, beachten Sie bitte folgendes:

Falls Sie den Kochvorgang fortsetzen wollen:
Schließen Sie die Türe und drücken erneut die Starttaste.
Beachten Sie: Wenn Sie mit der Jetstufe arbeiten, müssen Sie die Jetstarttaste erneut drücken.

Nach dem Kochen
Drehen Sie den Wähltschalter immer auf 0 wenn Sie mit den traditionellen Funktionen gearbeitet haben.

Grill/Turbogrill

Grill

Der Grillheizkörper befindet sich an der Decke des Gerätes, und kann die Oberfläche der Speisen schnell bräumen. Wir empfehlen Ihnen den Grill vor der Benutzung für einige Minuten vorzuheizen. Wählen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Snacks, Hamburgern, Würsten, Steaks und Koteletts. Der Grill eignet sich besonders für flache Grilladen.

Der Betrieb von Grill/Turbogrill und Heißluft

1. Wählen Sie eine der konventionellen Funktionen: Grill/Turbogrill oder Heißluft (halbe oder volle Kraft) mit dem Wählschalter.

Vorheizen

Manchmal ist es notwendig das Gerät vorzuheizen um beste Resultate zu erzielen. Vorheizen erfolgt immer mit einem leeren Garraum, und daher darf die Mikrowelle nicht zugeschaltet sein. Wenn dabei die Mikrowelle zugeschaltet wird, kann dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen. **Wir empfehlen Ihnen** zum Vorheizen den manuellen Betrieb zu wählen, da bei dieser

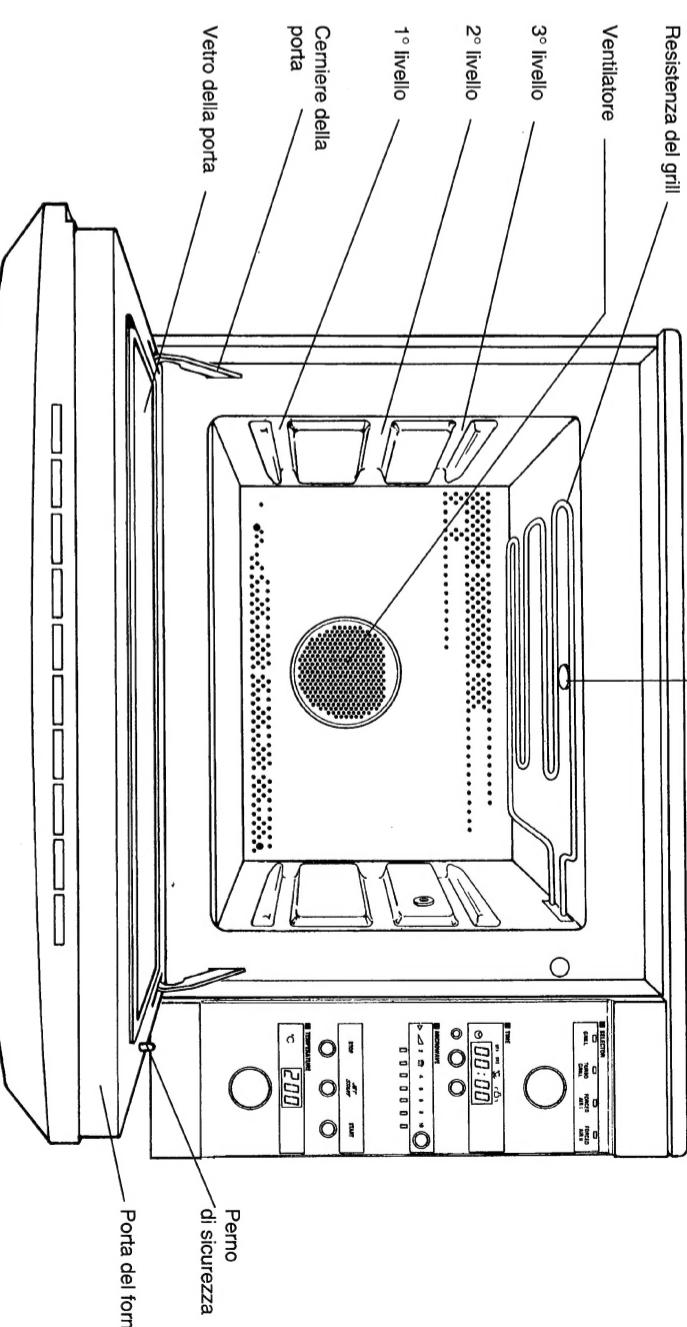
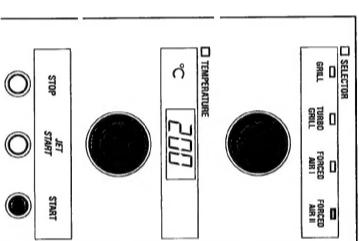
1. Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

2. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.

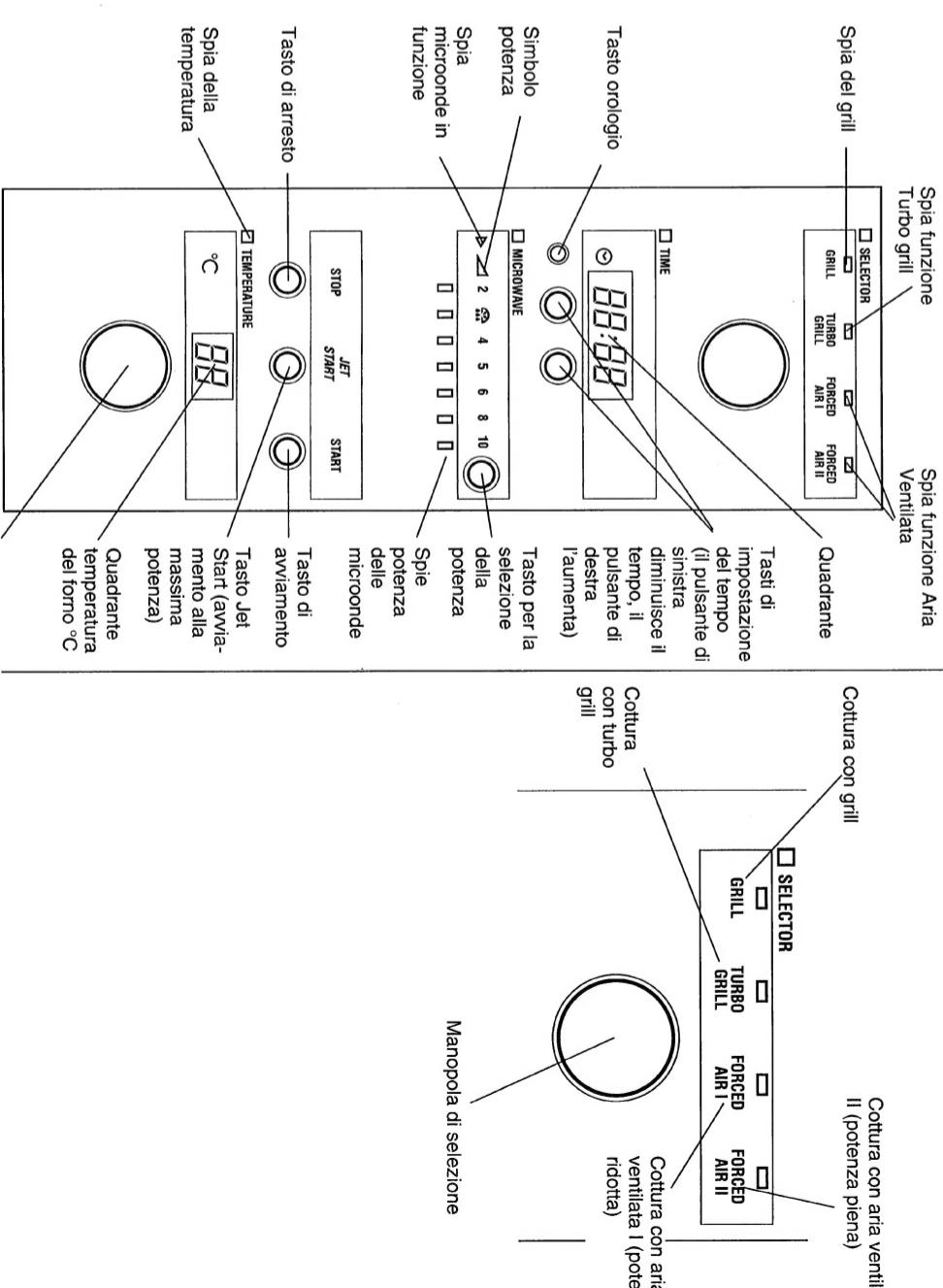
3. Die Starttaste drücken. Wenn Sie keine Zeit eingegeben, schaltet das Gerät automatisch auf manuellen Betrieb.

<input type="checkbox"/> STOP	<input type="checkbox"/> 25°C
<input type="checkbox"/> 30°C	<input type="checkbox"/> 35°C

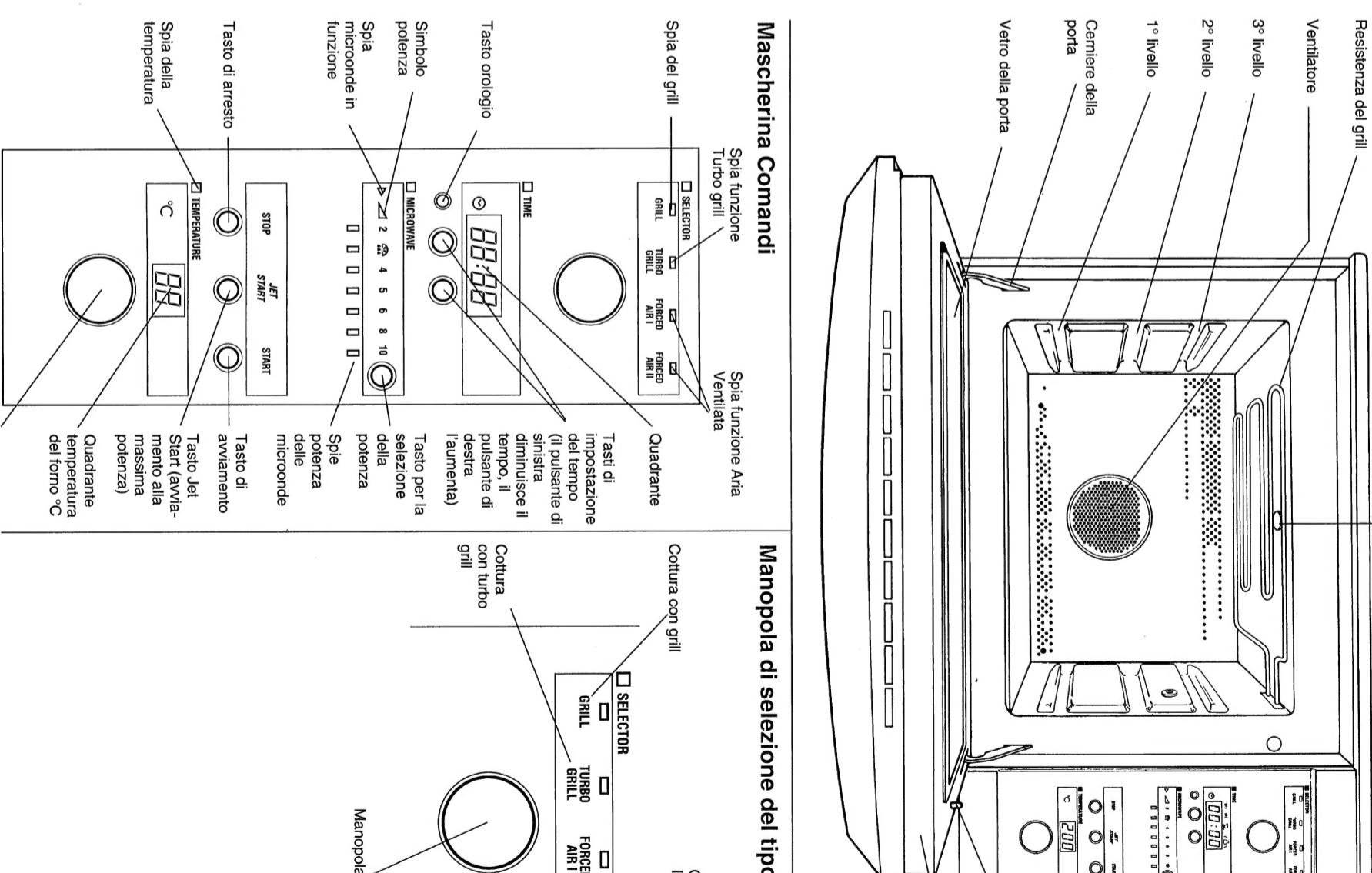
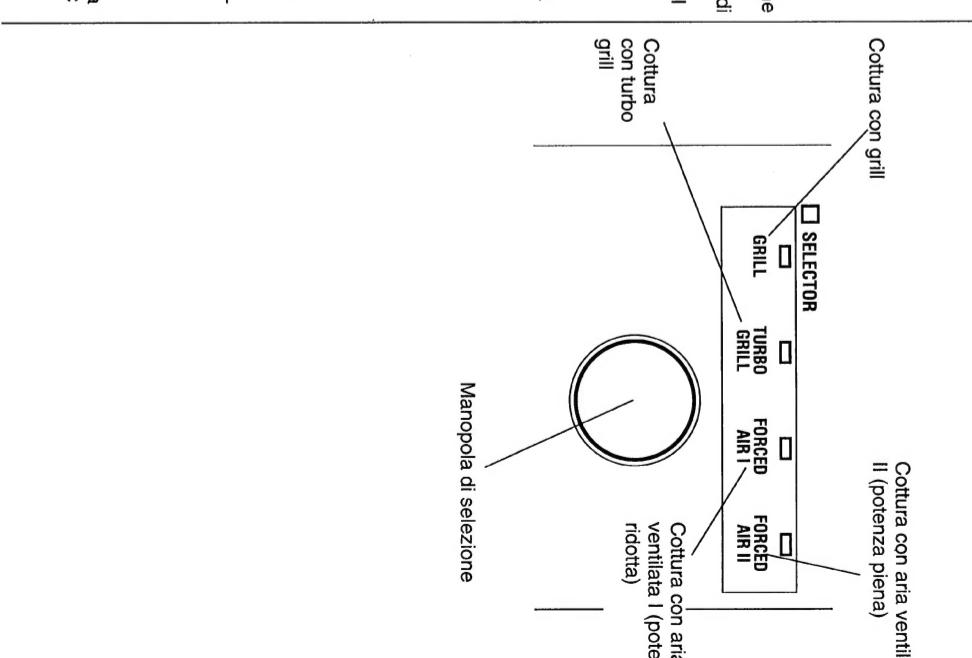




Mascherina Comand



Manopola di selezione del tipo di cottura



Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle

Konventionelle Funktionen in Kombination mit der Mikrowelle

Grill/Turbogrill

Wenden Sie diese Funktion an, wenn Sie halbe Hähnchen, Braten, Fisch oder Grätsch zubereiten. Die Garzdauer dieser Speisen kann bei dieser Funktion bis zu 50% vermindert werden.

Heißluft

Wenden Sie diese Funktion für Obstküchen, Brot und gratinierte Speisen an, da dies normalerweise einer längere Kochzeit benötigen.

Wenn Sie mit einer konventionellen Funktion in Kombination mit der Mikrowelle arbeiten wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, wie schon beschrieben im Kapitel Gaten mit Zeit und Leistung.



2. Wählen Sie die gewünschte Funktion und stellen Sie die Temperatur ein.



3. Gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.



4. Starttaste drücken.

Hinweis: Wenn Sie mit einer konventionellen Funktion das Gerät heiß halten möchten, gehen Sie wie folgt vor weiterarbeiten.

1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Tür.

2. Gewünschte Zeit einstellen.

3. Drücken Sie auf die Starttaste.

4. Nach dem kochen stellen Sie den Wahlshalter bitte auf Null.

Wartung und Pflege

Reinigung ist das Einzige was Sie tun sollten. Dazu sollte das Gerät ausgesteckt werden. Benutzen Sie ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die inneren Flächen, die Front und die Rückseite der Gerätetür zu reinigen.

Beim Garen von sehr wasserhaltigen Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der inneren Türscheibe oder an den Garraumwänden kommen. Dies verschwindet jedoch nach kurzer Zeit wieder, wenn der Garzprozeß zu Ende ist. Falls nach Ablauf der Garzeit noch Kondenswasser zu sehen ist, wischen Sie dieses mit einem Tuch ab. Benutzen Sie keine chemischen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung Ihres Gerätes oder der Geräteteile. Achten Sie darauf, daß sich keine Fett- oder Speisereste am Türrahmen festsetzen.

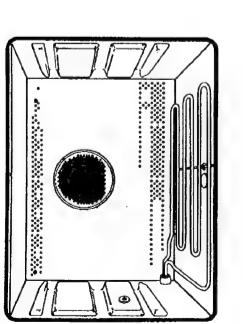
Hinweis: Die Türdichtung und die Türverriegelung muß regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden. Falls diese beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr weiter betrieben werden, bis ein vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker das Gerät repariert hat.

Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, hauptsächlich nachdem etwas übergekocht ist.

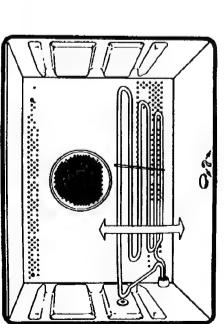
Wichtig! Versichern Sie sich, daß der Grill hochgeklappt und mit dem Haken befestigt ist, bevor Sie die Grillfunktionen benutzen.

Zur leichteren Reinigung:

1. Drücken Sie das Grillelement gegen die Decke.



2. Bewegen Sie den Haken auf die Seite und klappen Sie das Grillelement herunter.



Beachten Sie bitte: Mit dem Gerät darf nicht gekocht werden, wenn das Grillelement heruntergeklappt ist.

Service apres-vente :

Si le four ne fonctionne pas, ne pas appeler le service avant d'avoir fait les vérifications suivantes:

- La prise murale est bien branchée
- La porte est bien fermée
- Le temps de cuissos a été programmé
- La minuterie n'a pas été désactivée
- Vérifiez vos fusibles et assurez-vous qu'il y a du courant
- Attendez dix minutes et essayez alors de faire fonctionner le four à nouveau

Ceci doit vous éviter des appels inutiles pour lesquels vous devrez payer. Quand vousappelez le service après-vente, veuillez donner votre numéro de série et le numéro du type de four (voir la plaque signalétique).

Garantie :

Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre société fournira, gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois, à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des articles 164-1 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre revendeur.

Attention :
Le service après-vente doit être effectué uniquement par un technicien spécialisé. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'effectuer une réparation.

Ref. commerciale	AVM 840	ER 3
Tension Alimentation	220-230 V/50 Hz	
Puissance absorbée	3700 W	
Fusible	16 Amp	
Puissance du micro-ondes		
selon la norme IEC 705 (1000 g d'eau)	705, 1000 g d'eau)	
Puissance e Jet	900 W	
Puissance 10	900 W	
Puissance 8	650 W	
Puissance 6	500 W	
Puissance 5	400 W	
Puissance 4	300 W	
Puissance 3	250 W	
Puissance 2	200 W	
Minuteur	2 h	
Reglage du temps		
cuisson		
Par pas de :		
5 sec. jusqu'à 30 sec.		
10 sec. entre 30 et 60 sec.		
15 sec. entre 1 et 3 min.		
30 sec. entre 3 et 6 min.		
1 min. entre 6 et 120 min.		
2000 W Départ		
rapide Infragrill		
1700 W 2 vitesses		
Dimensions Extérieures	H×L×P	
Cavité	395×550×540 mm	
Poids	370×260×360 mm	
Grill	33 kg	
Air pulse		
Dimensions Extérieures		
Cavité		
Poids		

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Sitz der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- Ist die Tür geschlossen?
- Ist eine Zeit an der Zeitschaltuhr eingestellt?
- Ist der Funktionswahlschalter richtig eingestellt?
- Ist die Mikrowellenleistungsstufe eingestellt?
- Ist der Startknopf gedrückt worden?
- Prüfen Sie die Haussicherung, ob Strom verfügbar ist.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Somit vermeiden Sie unnötige Kundendienstbemühungen, für die wir Sie belasten müssen. Falls Sie den Kundendienst anrufen, bitte geben Sie die Seriennummer des Gerätes an (siehe Typenschild auf der Geräterückseite). Setzen Sie sich mit der Ihnen am nächsten gelegenen Whirlpool Kundendienststelle in Verbindung.

Garantie

Siehe beiliegende Garantiebestimmungen.

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Les fonctions traditionnelles couplées avec le micro-ondes

Grillturbogrill

Utiliser cette fonction pour préparer des 1/2 poulets, des morceaux de viande compacts tels que rôtis, poulets entiers, poissons entiers ou gratins. La cuisson de ces mets peut être réduite de moitié, en utilisant cette fonction.

Air pulse
Utiliser cette fonction pour des mets tels que cakes, pains, gratins qui nécessitent normalement un temps de cuisson très long.

Pour utiliser les fonctions traditionnelles combinées au micro-ondes, procéder comme suit :

1. Programmer le temps et la puissance comme indiqué dans le chapitre "CUISSON AVEC TEMPS ET CHAUFFAGE".
2. Sélectionner la fonction désirée et programmer la température que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyer sur la touche de mise en marche "START".
4. La cuisson achevée, mettez le bouton de sélection sur "0".

Note : Si vous avez déjà utilisé une fonction traditionnelle pour maintenir le four chaud, il suffit de placer le mets dans le four chaud, de programmer le temps et la puissance du micro-ondes, puis d'appuyer sur le bouton de mise en marche "START" pour réchauffer rapidement votre mets. La fonction JET peut aussi être utilisée. Notez bien que lorsque le signal sonore retentit et que le mets est retiré, la fonction traditionnelle continue. Si vous voulez conserver pour d'autres utilisations, le four chaud, fermez la porte. Il suffit de positionner le bouton de sélection sur "0" pour arrêter la fonction traditionnelle.

Maintenance et entretien du four

Conseils pour le nettoyage (le four étant débranché)

Utiliser un détergent léger, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de la porte ainsi que le joint de la porte.

Dans le cas d'une cuisson d'un aliment contenant beaucoup d'humidité, de la condensation peut apparaître sur l'intérieur du verre de la porte ou sur les parois de la cavité. Cela disparaîtra normalement après un temps court une fois le processus terminé. Si vous êtes présent à la fin de la cuisson, nettoyez le four avec un chiffon. Ne pas utiliser de produits chimiques ou des composants abrasifs pour nettoyer toute partie extérieure du four micro-ondes.

Ne laissez pas de graisses ou particules de nourriture s'accumuler autour de la porte, ou dans la cavité, ou encore autour du grill.

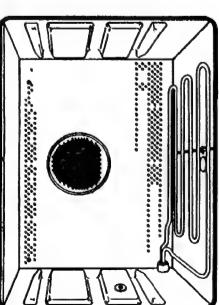
Nota : les joints de porte et les encadrements de la porte doivent régulièrement être examinés pour constater tout dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'elles soient réparées par un technicien du service après-vente formé par le fabricant. A intervalles réguliers, particulièrement si des débordements ont eu lieu, nettoyer proprement la base du four.

Important :

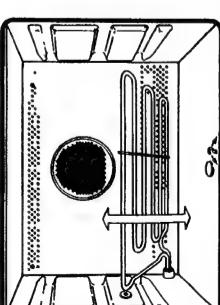
Assurez-vous que le grilloir est verrouillé en position haute avant d'utiliser les fonctions "GRILL" ou "TURBOGRILL".

Pour le nettoyage :

1. Pousser le grilloir vers le haut.



2. Pousser le crocheton vers le côté et abaisser le grilloir.



A noter : Ne pas cuire, le grilloir étant en position basse.

Typen-Nummer	AVM 840
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	3700 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Jet	900 W
Stufe 10	900 W
Stufe 8	650 W
Stufe 6	650 W
Stufe 5	500 W
Stufe 4	400 W
Stufe 3	250 W
Stufe 2	200 W
Zeitschaltuhr	digital 120 Minuten
Handbetrieb	bis zu 9 Stunden 59 Minuten
Kochzeiteingabe	in Schritten
	5 Sek. bis zu 30 Sek.
	10 Sek. zwischen 30-60 Sek.
	15 Sek. zwischen 1-3 Min.
	30 Sek. zwischen 3-6 Min.
	1 Min. zwischen 6-120 Min.
Grill	2000 W
Heißluft	1700 W zwei Geschwindigkeitsstufen
Abmessungen	HxBxT
Außenabmessungen	395x550x540 mm
Innenabmessungen	240x345x370 mm
Gewicht	33 kg

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 87/308 für Funkenstörung.

Fonction Jet

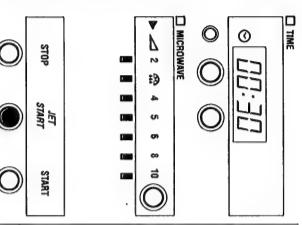
Assurez-vous que le bouton de sélection est dans la position "Off" (aucun voyant n'est allumé). Cette fonction vous permet de réchauffer très rapidement certains aliments, et de les maintenir chauds.

FONCTION JET = Programmation automatique du temps et de la puissance + réchauffage et maintien au chaud.

1. Placer l'aliment dans le four à micro-ondes et fermer la porte.

2. Appuyer sur le bouton JET START, le temps est

automatiquement programmé de 30 secondes à pleine puissance. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage en appuyant de nouveau sur le bouton. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps est augmenté de 30 secondes et jusqu'à 2 h.



Fonction gril et turbogrill

Le gril

Le grilloir est placé sous la voûte du four. Cette fonction vous permet de brunir rapidement la surface des aliments. Il est recommandé de préchauffer avec le grilloir quelques minutes avant l'emploi. Utiliser cette fonction pour préparer vos hamburgers, saucisses, steaks, et côtelettes. Le gril est recommandé pour les aliments ayant une surface plane et régulière.

Le turbogrill

La chaleur produite par le grilloir est combinée au ventilateur qui distribue de façon homogène. Cette fonction est idéale pour dorer et griller les aliments à l'extérieur et cuire le centre sans brûler la surface. Utiliser cette fonction pour les grosses pièces

de viande, les poissons et les volailles. Le turbogrill est recommandé pour les aliments ayant une forme arrondie ou irrégulière.

Air pulse I (pleine vitesse)

Utiliser cette fonction pour obtenir des rôtis ayant une surface dorée et croustillante ou pour dorer des pâtisseries, tarte, cakes.

Air pulse II (1/2 vitesse)

Utiliser cette fonction pour obtenir une surface moins dorée, des viandes plus juteuses au centre, ou pour les biscuits, pizzas, roulades.

Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFGrG) vom 09. August 1949 (WiGBI S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

Mise en marche Gril/Turbogrill/Air pulse

1. Sélectionner l'une des fonctions Grill/Turbogrill /Air pulsé (pleine ou 1/2 vitesse) en tournant le bouton de sélection.



2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi.

3. Tourner le bouton de sélection de température pour sélectionner celle choisie.



4. Appuyer sur le bouton de mise en marche "START".

Note : Le temps et la température peuvent être modifiés simultanément en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez les fonctions traditionnelles, le timer fonctionne comme un programmeur. Le four continue à fonctionner même après que le signal sonore ait retenti.

Il est également possible d'utiliser ces fonctions traditionnelles sans le timer et le bouton de mise en marche. Pour cela, oubliez simplement les points 2 et 4.

En utilisation "Grill", la porte peut rester ouverte.

En utilisation "Turbogrill" : seul le turbogrill fonctionne lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur se remet en marche lorsqu'on ferme la porte.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehempfang. Er ist nach den geltenden Technischen

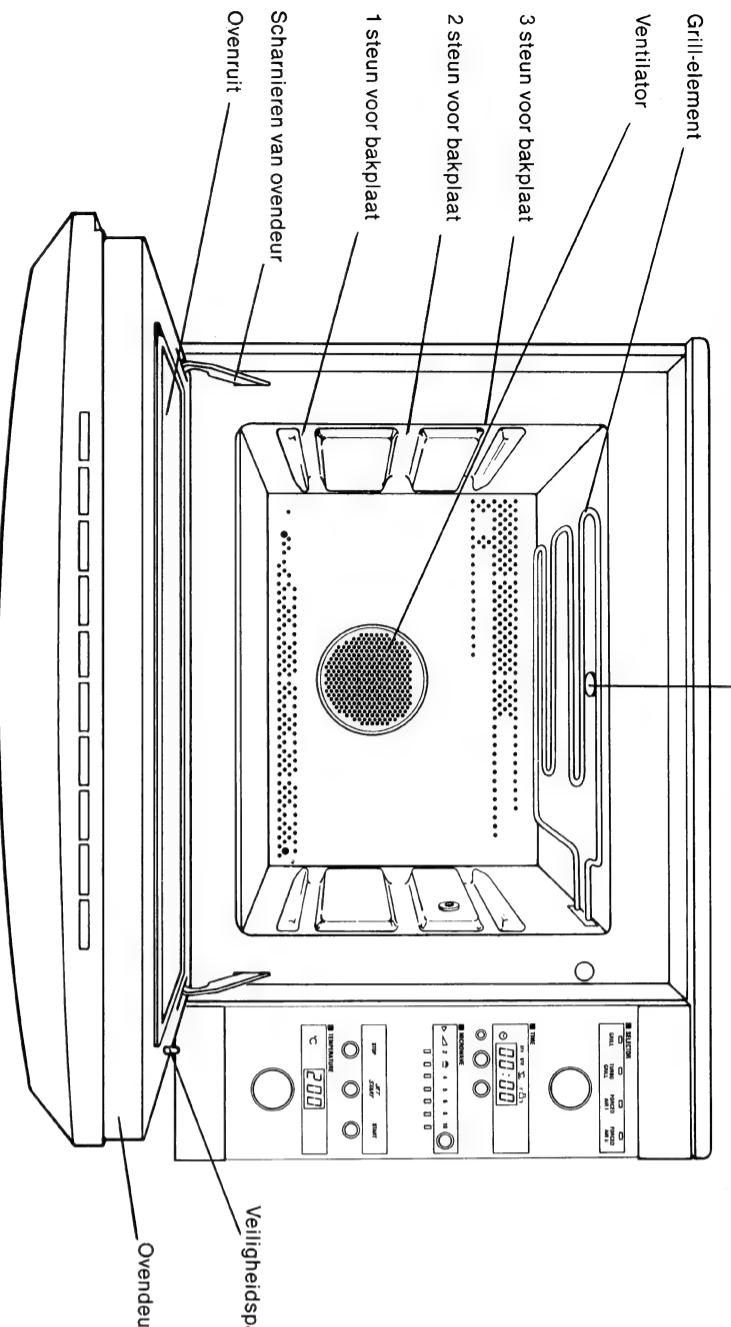
Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF- oder BZT-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

Note : Le temps et la puissance peuvent être changés après avoir appuyé sur le bouton JET START. Pour annuler la fonction JET, appuyer sur la touche Arrêt "STOP".

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et le four maintient la température en affichant "hold". A partir de ce moment là, le four fonctionnera à la puissance la plus basse pendant 20 minutes pour maintenir au chaud votre mets jusqu'à ce que vous la retirez et appuyiez sur la touche Arrêt.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

De Oen



Micro-ondes

Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement inter-moléculaire qui se traduit par un échauffement interne, et conséquent par une cuissen des aliments. L'énergie micro-

<p>Important :</p> <p>Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs à la coque (ils pourraient éclater). • Faire parcer qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse. • Chauffer des liquides dans des récipients hermétiques stérilisés). La pression augmente et peut occasionner des dégâts lors de leur ouverture ou exploser. • Sécher des textiles, du papier des fleurs ou des combustibles.
<p>Attention : ne jamais faire fonctionner les micro-ondes seules quand le four est à vide.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde, et lorsque vous retirez le récipient du four, vous risquez de vous brûler. Pour éviter cela, nous vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.
<ul style="list-style-type: none"> • L'un des grands avantages du micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Evitez de dépasser les temps recommandés mais tenez compte de votre goût personnel.
<p>Comment sélectionner le niveau de puissance</p>
<p>Pour une flexibilité maximale dans le processus de cuisson, votre four a été conçu avec les niveaux de puissance suivants :</p>
<p>JET Niveau 10 : Pour réchauffer des aliments tels que soupe, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés des œufs ou de la crème, réchauffer à un puissance plus basse.</p>
<p>Réchauffage Express Niveau 7-8 : Pour réchauffer des aliments tels que soupe, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés des œufs ou de la crème, réchauffer à un puissance plus basse.</p>
<p>Niveau 3/4 : Pour cuire des aliments tels que soupe, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés des œufs ou de la crème, réchauffer à un puissance plus basse.</p>
<p>Niveau 1 : Pour cuire des aliments tels que soupe, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés des œufs ou de la crème, réchauffer à un puissance plus basse.</p>
<p>Cuisson avec temps et chauffage</p>
<p>Assurez-vous que le bouton de sélection est sur la position (aucun voyant n'est allumé).</p>
<p>1. Placer le mets à cuire dans le four. Fermer la porte.</p>
<p>2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi.</p>
<p>3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche "Sélecteur de puissance", le voyant de puissance s'allume.</p>
<p>4. Appuyer sur le bouton de mise en marche START :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'éclairage intérieur s'allume. • Le ventilateur se met en marche. • Le four fonctionne.

Comment sélectionner le niveau de puissance

Tout une flexibilité maximale dans le processus de cuisson, votre four a été conçu avec les niveaux de puissance suivants :

<p>Cuisson avec temps et chauffage</p> <p>Assurez-vous que le bouton de sélection est sur la position "C" (aucun voyant n'est allumé).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Placer le mets à cuire dans le four. Fermer la porte. 2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi. 3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche " Sélecteur de puissance", le voyant de puissance s'allume. 4. Appuyer sur le bouton de mise en marche START: <ul style="list-style-type: none"> • L'éclairage intérieur s'allume. • Le ventilateur se met en marche. • Le four fonctionne. 	<p>JET Niveau 10 : Pour réchauffer des aliments tels que soupe, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, réchauffer à une puissance plus basse.</p> <p>Niveau 7-8 : 3/4 de la puissance maximale. A utiliser lorsqu'une cuisson "sous surveillance" est souhaitée, par exemple : sauces, plats à base d'œuf, de fromage, cuisson à l'étouffée, ou réchauffage.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cuisson avec temps et chauffage

Assurez-vous que le bouton de sélection est sur la position "C" (aucun voyant n'est allumé).

1. Placer le mets à cuire dans le four. Fermer la porte.
2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi.
3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche "Sélecteur de puissance", le voyant de puissance s'allume.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche START :
 - L'éclairage intérieur s'allume.
 - Le ventilateur se met en marche.
 - Le four fonctionne.

TIME
MICROWAVE
STOP START

Niveau 4-6 : Puissance moyenne. A utiliser pour mélange.

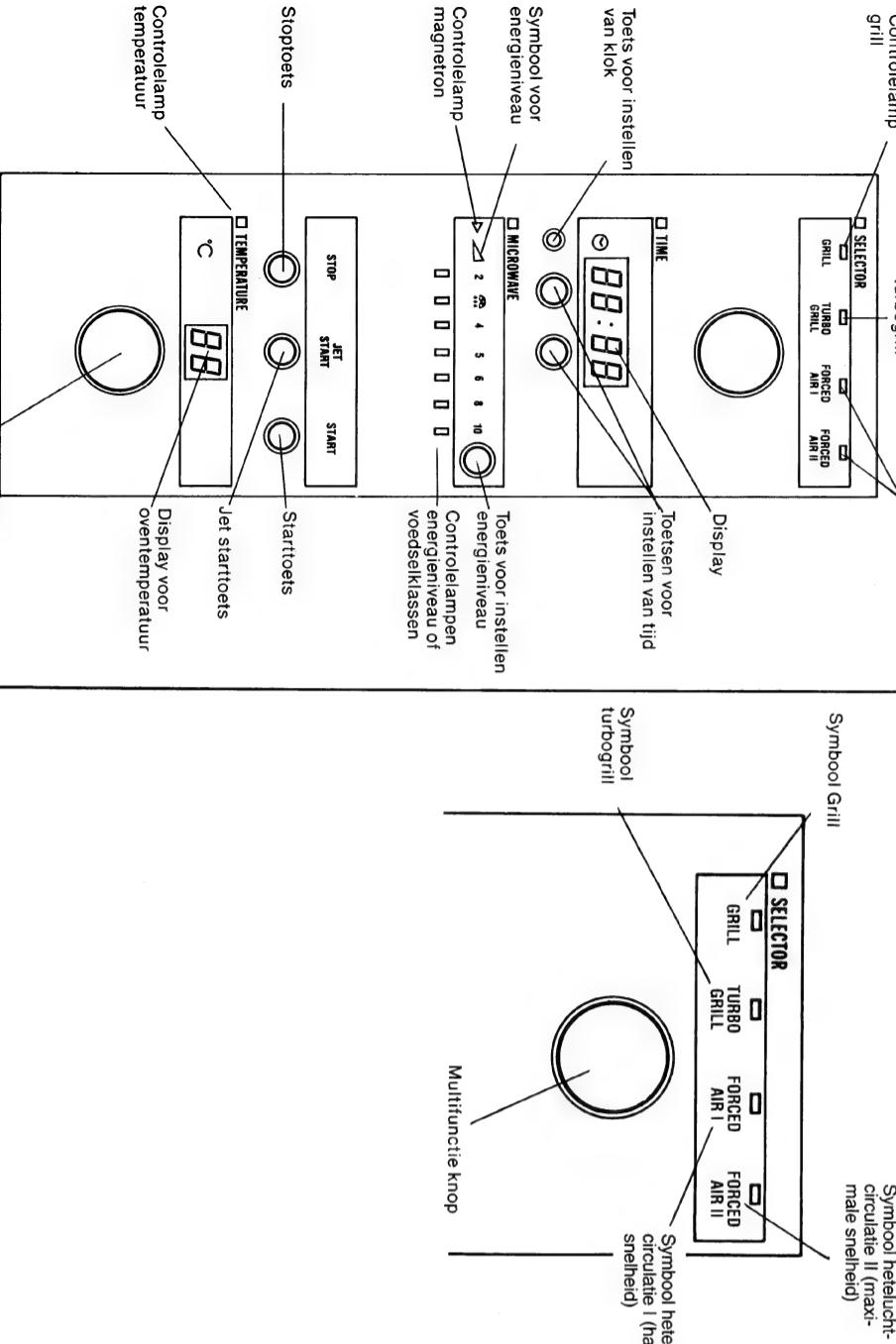
Niveau 4-5 : Puissance moyenne. À utiliser pour mijotage, par exemple : râgouts, réchauffage léger de

Niveau 4-5.
Puissance moyenne. À utiliser pour mijotage, par exemple : râgouts, réchauffage léger de pâtisseries.
Décongélation d'aliments crus.
Vous pouvez aussi utiliser le niveau 2.
Basse puissance pour décongeler, mais aussi ramollir du beurre, du fromage à tartiner ou des glaces.

Note : Il est possible de modifier le temps et la puissance au cours de la cuisson.

Digitized by srujanika@gmail.com

5. Lorsque le temps choisi est écoulé, un signal sonore retentit.



Bedieningspaneel

Scharnieren van ovende Ovenruit —

2 steun voor bakplaat

The diagram shows a rectangular component labeled 'Grill-element' at the top. Below it, a smaller rectangular component labeled 'Ventilator' is positioned. Two lines extend downwards from the bottom of the 'Grill-element' towards the 'Ventilator' component.

Installatie

Recipients en aluminium

Nous déconseillons formellement les récipients métalliques, car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes : néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation.

- Mais, il faut savoir qu'à chaque fois, les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes :
- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes, sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.
- Les récipients endommagés ne doivent pas être réutilisés.
- La hauteur des aliments doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.

Reglage de l'horloge

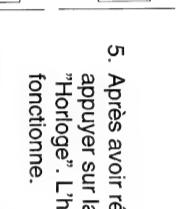
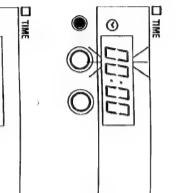
Affichage optionnel de l'heure

Lorsque l'on branche pour la première fois le four, ou après une coupure de courant, le cadran reste éteint. L'horloge permet si on le désire, d'avoir un affichage digital de

Réglage de l'horloge

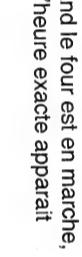
Mettre le bouton de sélection multifonction à zéro, c'est-à-dire aucun voyant allumé.

1. Appuyer sur la touche "Horloge". Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.
2. Appuyer sur la touche "Réglage de temps". Notez que l'affichage est de 24 heures, arrêtez quand l'heure affichée est correcte. En appuyant sur la touche de gauche vous diminuez et sur la touche de droite vous augmentez le temps.
3. Quand l'heure est réglée, réappuyer à nouveau la touche "Horloge". Ce sont les chiffres de droite (minutes) qui clignotent.



Note : L'heure peut être consultée quand le four est en marche, en appuyant sur la touche "Horloge". L'heure exacte apparaît alors pendant trois secondes.

1. Appuyer sur la touche "Horloge".
2. Appuyer sur la touche "Arrêt".



Voor u begint

Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de achterkant.

Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact."

Vóór u de oven aansluit

• Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door vóór u het apparaat gaat gebruiken.

• Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.

• L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée de vie du magnétron.

• Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doublés par rapport aux récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.

• En cas d'utilisation d'ustensiles en aluminium, programmer au maximum la puissance 8, mais jamais plus.

Waarschuwing

Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen.

goede ventilatie moet er minstens 3 cm. ruimte blijven

boven de oven.

• U kunt uw magnetron alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.

• Plaats de oven niet dichtbij een TV-toestel, radio of antenne omdat dan storing kan optreden.

• Verwijder alle kartonnen beschermdeelen uit de oven.

• Verwijder de glazen lekbak en het pakket met oven toebehoren uit de oven.

• Verwijder de beschermhaag van de bakplaten.

• Draai de starttoets in.

6. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controllampen uit zijn. De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichting: de oven is nu erg heet.

7. Open de deur en laat de oven afkoelen. Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen vóór u het apparaat gaat gebruiken.

8. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie blijft werken.

9. De controlamp blijft werken.

10. De ovenlamp blijft branden

11. Draai de multifunctieknop naar de uit stand.

12. Stel de temperatuurknop in op 250 °C.

13. Druk de starttoets in.

14. Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidssignaal en de grill blijft werken.

15. De controlamp van de grill blijft branden

16. De ventilator blijft werken

17. De ovenlamp blijft branden

18. Draai de multifunctieknop naar de uit stand.

19. Stel de temperatuurknop in op 250 °C.

20. Druk de starttoets in.

21. Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidssignaal en de grill blijft werken.

22. De controlamp van de grill blijft branden

23. De ventilator blijft werken

24. De ovenlamp blijft branden

25. Draai de multifunctieknop naar de uit stand.

26. Stel de temperatuurknop in op 250 °C.

27. Druk de starttoets in.

28. Wanneer de ingestelde tijd verstrekken is hoort u een geluidssignaal en de grill blijft werken.

29. De controlamp van de grill blijft branden

30. De ventilator blijft werken

31. De ovenlamp blijft branden

Waarschuwing:
Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heel gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, turbobrill of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!

Kookgerei

Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan dat het kookgerei de microgolven doorlaat (zie schema).

Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

Keukengerei dat gebruikt kan worden in de magnetron

Het materiaal van keuken- en kookgerei dat gebruikt wordt in een magnetronfunctie mag de door de microgolven geproduceerde energie niet tegenhouden. In de praktijk betekent dit dat u moet koken in bakjes of schalen van karton, plastic, glas of keramiek. Metalen pannen kunnen niet gebruikt worden omdat deze de energie van de microgolven terugkaatsen wat het kookproces niet bevordert. De vorm van het kookgerei is ook van belang. Bij ronde en ovale schalen verloopt van het kookproces het meest gelijkmataig. Bij het gebruik van vierkante en rechthoekige schalen zal het voedsel in de hoeken eerder gaan zijn omdat daar meer energie wordt opgenomen. Het koken met ondiepe schalen levert betere resultaten op dan het koken met diepe schalen. Voor verdere informatie zie bladzijde 5 microgolven.

Welk kookgerei is geschikt voor uw oven?

Materiaal	Hete lucht-circulatie of Grill	Combina-tie-functies
Glas (algemeen)	nee ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja ja	ja
Glasceramiek en keramiek (ovenvast)	ja ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja ja ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja ja ja	ja
Plastic	nee ja	nee
Bakjes van aluminiumfolie	ja ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja nee ja	ja (3)
Metaal (pannen etc.)	ja nee nee	nee
Papier/karton	nee ja nee	nee
Stro en hout	nee ja nee	nee

1. Zonder metalen delen of randen.
2. Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingsstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
3. Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het metaal het voedsel afschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

Wees voorzichtig met bakjes of schaaltjes van aluminiumfolie

De vuistregel is: gebruik in uw magnetron nooit metalen bakjes of iets dergelijks. Onder bepaalde omstandigheden mogen wegwerpbakjes e.d. van aluminiumfolie bij het opwarmen en ontdooien worden gebruikt. Als u het voedsel daarentegen in een plastic of kartonnen bakje of schaaltje doet, gaat het opwarmen of ontdooien meestal sneller en krijgt u een beter eindresultaat. Houdt u zich strikt aan het volgende:

- Verwijder altijd het deksel om beschadiging van uw magnetron te voorkomen.
- Gebruik alleen nieuwe en onbeschadigde bakjes van aluminiumfolie.
- De bakjes van aluminiumfolie mogen niet hoger zijn dan 5 cm.
- Doe het bakje minimaal half vol.

Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, grill ou turbogrill, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

Micro-Ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes, et résister à la chaleur des aliments chauds.

Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

Quels ustensiles utiliser dans ce four?

Ustensiles	Air pulse ou grill	Micro-ondes	Combine
Verre d'usage courant	Non	Oui (1)	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui (1)	Oui
Faïence spéciale porcelaine résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Sachet de plastique	Oui	Oui	Oui
Plastique résistant à la chaleur	Non	Oui (2)	Non
Aluminium	Oui	Oui (2)	Oui (2)
Moule à gâteau en métal	Oui (4)	Oui (3)	Oui (4)
Papier	Non	Non	Non
Vannerie bois	Oui	Oui	Non

1. Sans décors ou parties métalliques
2. ATTENTION : Certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.

3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuissson).
4. Des moules à gâteau peuvent être utilisés lors des fonctions grill ou air pulsé. S'ils sont profonds, ils réduiront l'efficacité des fonctions, puisque le métal empêche l'énergie des micro-ondes de pénétrer les mets.

Avant d'utiliser votre four

Afin de protéger votre appareil durant le transport et le stockage, les éléments chauffants sont recouverts d'une enveloppe protectrice. Afin de l'éliminer, il suffit de faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes à la température maximale (250°C).

Element air pulse

1. Positionner le sélecteur sur "AIR PULSE" – Vitesse maximum –, en tournant le bouton de commande.
2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à ce que 30 minutes s'affiche.
3. Régler la température sur 250°C, en tournant le bouton "Sélection de température".
4. Appuyer sur la touche de mise en marche "START".
5. Lorsque les 30 minutes sont écoulées, un signal sonore retentit et l' "AIR PULSE" continue.
6. Le voyant "AIR PULSE 1" reste allumé.
- Le ventilateur continue à fonctionner.
- La lampe de la cavité reste allumée.

Note : Quand les matériaux de protection ont été éliminés et que le four est prêt à l'emploi, prenez garde car le four est très chaud !

7. Ouvrir la porte du four et le laisser refroidir.

Recommandations :

Tout comme un four traditionnel, votre four sera très chaud lors de son utilisation traditionnelle, ou en combinaison avec le micro-ondes, veillez à éloigner les enfants de la cuisine.

1. Positionner le sélecteur sur "GRILL", en tournant le bouton de sélection.
2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à ce que 30 minutes s'affiche.

Ustensiles

Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, grill ou turbogrill, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

Micro-Ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes, et résister à la chaleur des aliments chauds.

Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

Cette opération risque de dégager de mauvaises odeurs, lorsque cette enveloppe va commencer à se consumer. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'aérer la cuisine. Pour cette opération, procéder comme suit :

Installation

Avant d'utiliser le four

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez la tension d'alimentation de celui-ci, puis suivez les instructions pour le branchement.
- Veuillez lire les instructions relatives à l'utilisation avant de commencer la cuisson.
- Veuillez compléter la carte de garantie et l'envoyer à notre Service.
- Assurez-vous que le matériel n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four ferme bien contre l'encadrement de la porte et que le joint interne de la porte ne soit pas endommagé.
- Placez le four sur une surface plane et stable, à distance d'une autre source de chaleur. L'air de refroidissement, qui est absorbé par le four, ne doit pas avoir une température

Branchement électrique

Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié et branché selon les normes de l'I.E.C.

Attention : avant de brancher l'appareil, vérifiez :

- Que la tension du réseau est 220-230 V - 50 Hz comme indiqué sur la plaque signalétique.
- Que la puissance indiquée sur la plaque nécessaire au four est disponible.
- Que la terre est connectée.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

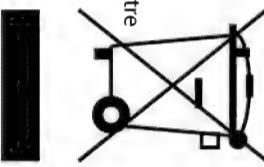
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage.



Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

Klok

Tijdsaanduiding op het display indien gewenst

Wanneer het apparaat voor het eerst op het lichtnet wordt aangesloten of na een netstoring, is het display leeg. U kunt indien gewenst een 24 uurs klokfunctie instellen op het digi-

tale display. Wanneer u dat niet doet zal het display leeg blijven totdat u een bereidingstijd instelt.

Het instellen van de klok

1. Druk de toets voor instellen

van de klok in.

Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.

2. Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de klok. De rechters toets is voor omhoog en de linker-toets voor omlaag.



3. Als u de juiste tijd voor de uren hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken.



Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.



4. Stel de minuten in met de toets voor het instellen van de klok.



Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan eventjes de toets voor het instellen van de klok in en de klok begint te in.

De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar.

Als de klok is ingesteld en u wilt als nog een leeg display: Druk de toets voor het instellen van de klok in totdat de twee cijfers links van de dubbele punt knipperen.

Druk daarna de stoptoets in; de display blijft leeg totdat een bereidingstijd wordt ingesteld.

Microgolven

Microgolven — wat zijn dat?

Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en TV. Ze worden gebruikt voor debereiding van voedsel. Ze kunnen in een versneld beweging te brengen waardoor wrijfingswarmte onstaat.

Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle

voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron. Materiaal zoals papier, glas, porselein, plastic en ook lucht, worden niet door de microgolven verwarmd. Metaal kaast de microgolven terug.

Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frituren omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen. Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.

- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebreken dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunsstof lepeltje in het kopje of de beker zetten.

Hoe kiest u de juiste stand?

Om efficient te kunnen koken, kunt u het vermogen van de magnetronfunctie regelen met de volgende standen:

Jet:

Stand 10 heldere soepen, thee, koffie of ander voedsel dat veel water bevat. Wanneer een gerecht veel eiwitten bevat kunt u beter een lagere vermogensstand kiezen

Stand 8 betekent 3/4 van het volle vermogen. Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, bij voorbeeld bij het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas- en eierschotel of een stoofschotel. In deze stand kunt u ook opwarmen.

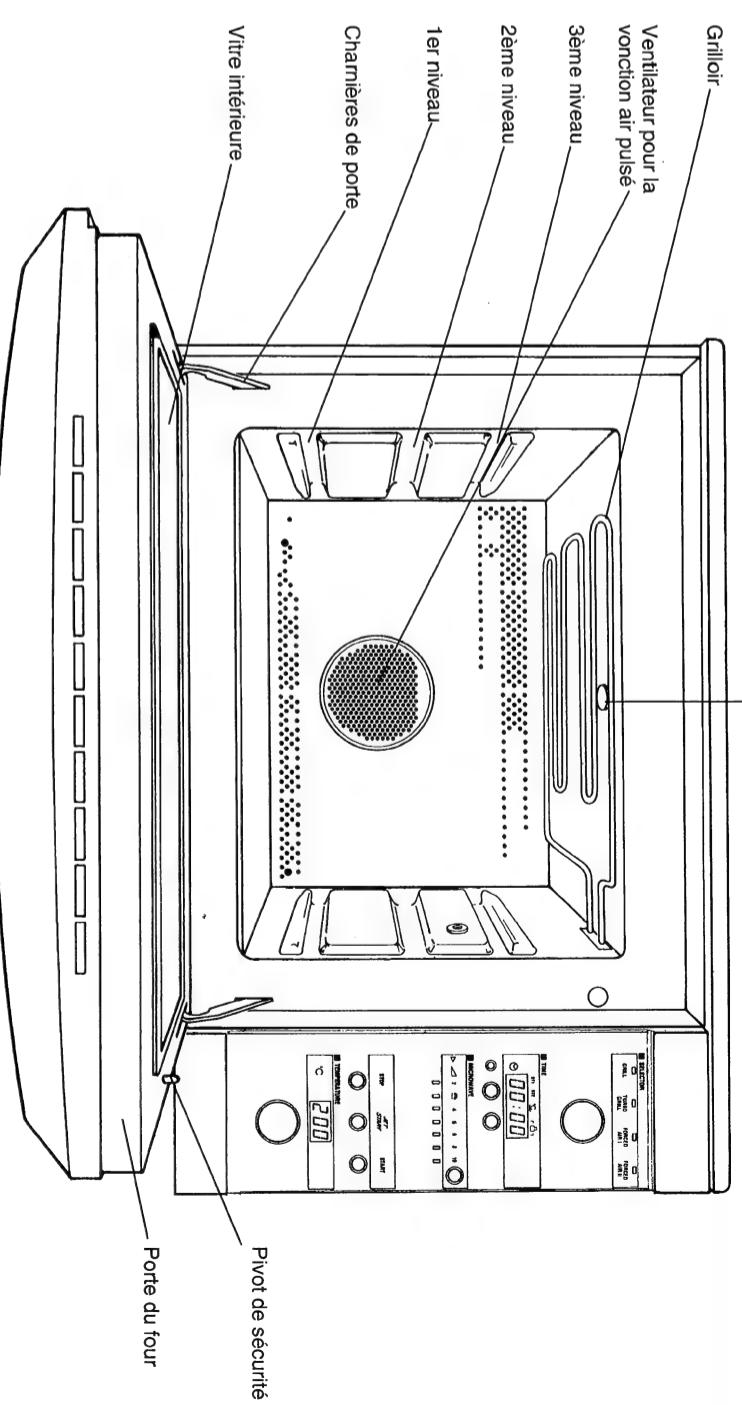
Stand 4-6 betekent half vermogen en wordt bij voorbeeld gebruikt voor stoven en het opwarmen van gebak.

Stand 2 is de ontdooststand en wordt veelal ook gebruikt voor rauwe ingrediënten. U kunt echter ook stand 2 kiezen.

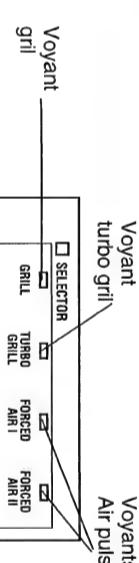
Stand 1 is de laagste stand en kan goed worden gebruikt voor het ontdoosten maar tevens om boter, kaas en ijs zacht te maken.

Descriptif du four

Éclairage intérieur



Bandeaup de commande



Sélection du mode de cuisson



Koken door het instellen van tijd en energievermogen

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

- Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
- Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.
- De controlelamp voor magnetron brandt.

- Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven schakelt in.

Noot: Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energieniveau wijzigen.

Jet

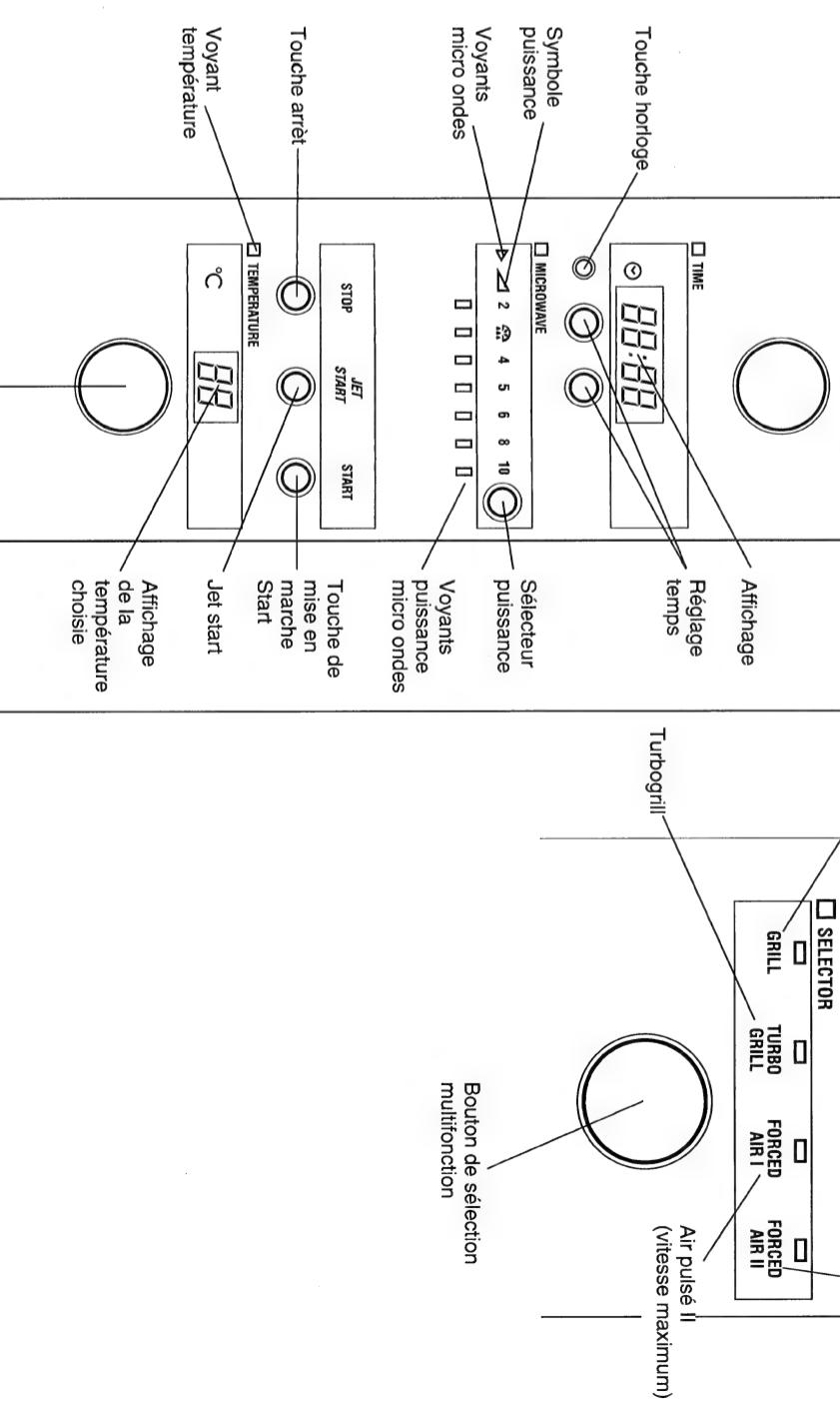
Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten, Wanneer u de jet functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm.

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

- Open de deur van uw oven, zet de schaal of schootel in de ovenruimte en doe de deur dicht.

Noot: Tijd en vermogen kunnen niet worden veranderd wanneer de jetstarttoets is ingedrukt.

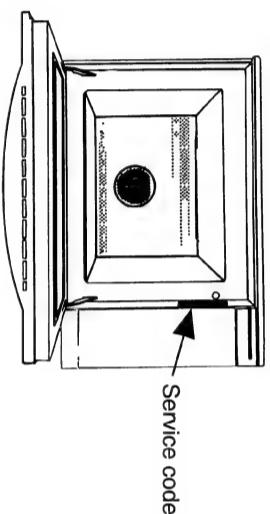
Druk op de stoptoets om de jetfunctie uit te schakelen.



Traditionele functies Grill/Turbogrill en Hetelucht

Teknisk specifikation

Typummer	AVM 840
Nätspänning	220-230 V/50 Hz
Effektförbrukning	3600 W
Säkring	16 A separat säkrat vägguttag
Mikrovägseffekt (enligt IEC705)	
1000 g vatten)	900 W
Effektnivå JET	900 W
Effektnivå 10	650 W
Effektnivå 8	500 W
Effektnivå 6	400 W
Effektnivå 5	300 W
Effektnivå 4	250 W
Effektnivå 2	200 W
Tidsinställning	120 min.
Elektronisk	
Tidsinställning för tillagning	
i steg om:	
5 sek upp till 30 sek	
10 sek i intervallet 30-60 sek	
15 sek i intervallet 1-3 min	
30 sek i intervallet 3-6 min	
1 min i intervallet 6-120 min	
Grill	
Snabbstartad	
infragrill 1900 W	
Varmluft	
Mått:	fläkthastigheter
Ytterdimensioner	1700 W, två
Utgutsutrymme	395x550x540 cm
Volym	240x345x370 cm
	31 l



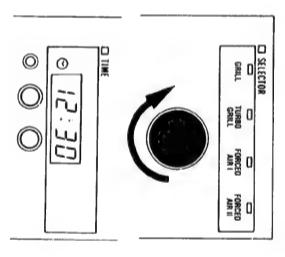
Grill
Het grillelement boven in het ovencompartment zal snel een bruin korstje aan het gerecht geven.
Gebruik deze functie om snacks, kotelletten, hamburgers, entrecotes en worstjes te bereiden.

Turbogrill

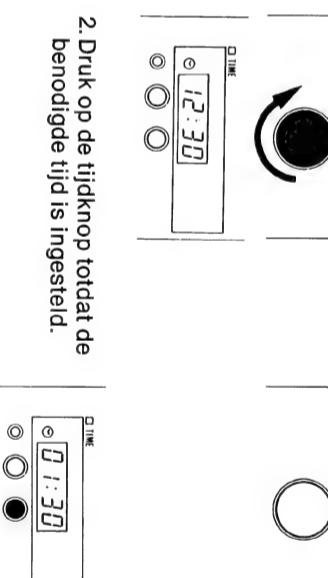
De hittebron bij turbo is het grillelement, dat in samenwerking met de ventilator voor een snelle hitteverdeling zorgt.
Deze functie is ideaal om een knapperig bruin korstje op gerechten te krijgen en om het binnenvaste heet te krijgen zonder de buitenzijde te verbranden.

Bediening van Grill/Turbogrill en Heteluchtcirculatie

1. Kies een van de traditionele functies: Grill/Turbogrill of Heteluchtcirculatie half of vol vermogen, door aan de keuzeknop te draaien.



2. Druk op de tijdknop totdat de benodigde tijd is ingesteld.



4. Druk op de starttoets.



Note: De ingestelde tijd en temperatuur kunnen tijdens het kookproces gewijzigd worden.
Wanneer gebruik gemaakt wordt van de traditionele functies wordt de tijdschakelaar enkel gebruikt als kookwekker!
De oven blijft werken nadat het geluidssignaal is overgegaan. Het is ook mogelijk de traditionele functies te gebruiken zonder gebruik te maken van de tijdschakelaar en de startknop, door simpelweg stap 2 en 4 over te slaan.

De grill kan gebruikt worden met geopende deur. Wanneer de turbogrill functie gebruikt wordt, zal wanneer de deur geopend wordt de ventilator stoppen, maar het grillelement blijft werken. Als de deur weer wordt gesloten zal de ventilator ook weer gaan draaien

Traditionele functies gecombineerd met magnetron

Grill/Turbogrill

Gebruik deze functie voor grotere stukken vlees zoals hele en halve kip (haan), hele vis of voor het gratineren van schotels.

Heteluchtcirculatie

Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels, die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben.

Förpackningen
Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningsymbolen. Följ gällande bestämmelser vid kassering. Förvara material såsom plast, polystyren och dylikt utom räckhåll för barn.



Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följd av produkten inte hanteras på rätt sätt.

Gör ugnsobrukbar genom att klippa av el-sladden innan den skrotas.

Gebruik deze functie om kleinere stukken vlees zoals kipfilets, gegratineerde schotels, satés, vis en gevulde gerechten te bereiden.

Heteluchtcirculatie II (normale ventilatorsnelheid)
Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

Heteluchtcirculatie I (halve ventilatorsnelheid)
Op de stand draait de ventilator op een lagere snelheid, ideaal voor kritische gerechten zoals een soufflé.

MILJÖTIPS

Symbolen

på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den

skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringsjäst eller butiken där produkten inhandlades.

Gör ugnsobrukbar genom att klippa av el-sladden innan den skrotas.

Typummer	AVM 840
Nätspänning	220-230 V/50 Hz
Effektförbrukning	3600 W
Säkring	16 A separat säkrat vägguttag
Mikrovägseffekt (enligt IEC705)	
1000 g vatten)	900 W
Effektnivå JET	900 W
Effektnivå 10	650 W
Effektnivå 8	500 W
Effektnivå 6	400 W
Effektnivå 5	300 W
Effektnivå 4	250 W
Effektnivå 2	200 W
Tidsinställning	120 min.
Elektronisk	
Tidsinställning för tillagning	
i steg om:	
5 sek upp till 30 sek	
10 sek i intervallet 30-60 sek	
15 sek i intervallet 1-3 min	
30 sek i intervallet 3-6 min	
1 min i intervallet 6-120 min	
Grill	
Snabbstartad	
infragrill 1900 W	
Varmluft	
Mått:	fläkthastigheter
Ytterdimensioner	1700 W, två
Utgutsutrymme	395x550x540 cm
Volym	240x345x370 cm
	31 l

Onderhoud en verzorging

Onderhoud

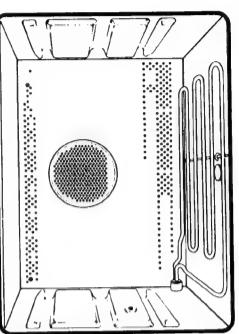
Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenwerk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

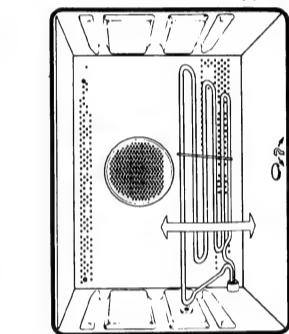
Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:

1. Druk het grillelement tegen het plafond.



2. Draai de vergrendelingshaak opzij en duw het grillelement naar beneden.



Belangrijk:

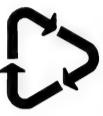
Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie!

Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voor dat u het apparaat weer gebruikt.

Noot:

De deurafsuiting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden.

Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksoogleide monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.



TIPS VOOR HET MILIEU

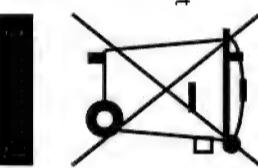


Verpakking

De verpakking is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Fungerar inte ugnen, kontrollera följande detaljer innan du påkallar service:

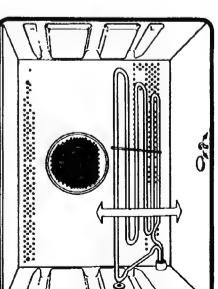
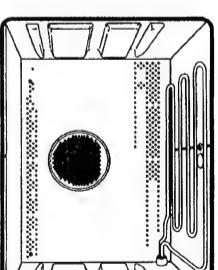
1. Är kontakten ordentligt insatt i vägguttaget?
2. Är ugnsluckan ordentligt stängd?
3. Har du ställt in tid med tidsknapparna?
4. Lyser inga lampor i ugnen, kontrollera säkringen (propren) för det aktuella vägguttaget.
5. Vänta i minst tio minuter och försök sedan använda ugnen igen.

Detta är för att undvika onödiga servicebesök, för vilka kunden debiteras. När du ringer en servicereparatör, var vänlig uppgiv serienummer och typnummer på ugnen (som står på hyskylten på baksidan av ugnen).

Varning
Service får bara utföras av en servicetekniker som utbildats av fabrikanten. Det är farligt för vem som helst annat än en servicetekniker som utbildats av tillverkaren att utföra reparatörer eller service.

Observera:
Vid fel på näsladden ska denna ersättas med originalsladd som tillhandahålls av service. Näsladden får endast bytas av en servicetekniker.

1. Tryck grillelementet mot taket.
2. Skjut den vita kroken åt sidan och fall ner grillelementet.



Skötsel

Rengöring skall utföras med ugnen bortkopplad från vägguttag. Använd en fuktig trasa med ett milt rengöringsmedel t ex diskmedel för att göra rent ugnens inre ytor, luckans in- och utsida samt luckkopplingen.

Tillagd du mat med mycket hög fuktighet, kan fukt bildas på ugnsglaset samt på de inre ytorna. Det här försvirrar normalt sett kort efter det att tillagningen är klar. Om fukten finns kvar vid slutet av tillagningen, torka med en torr trasa. Använd inte starka kemikalier eller starka rengöringsmedel för att göra rent någon del av ugnen. Tillåt inte matrester och fett etc att samlas runt ugnsluckan.

Observera: Ytorna runt luckan bör regelbundet kontrolleras så att de ej blirit skadade. Skadas dessa delar, bör apparaten inte användas innan den har reparerats av en servicetekniker, som utbildats av tillverkaren.

För lätt rengöring av taket, gör så här:

Grill/turbogill kombinerad med mikrovågor

Denna kombination är lämplig för tillagning av kyckling och av maten placeras alltid i någon av fatarna, ofta i övre fästet så att maten snabbt får färg. Kommer maten alltför nära grillelementet, rekommenderas mittfälten.

Placering

Maten placeras alltid i någon av fatarna, ofta i övre fästet så att maten snabbt får färg. Kommer maten alltför nära grillelementet, rekommenderas mittfälten.

Förvärmning
För att snabbt få färg på maten kan grillen/turbogillen förvärmas 5 minuter.

OBS! Mikrovågorna måste då vara avstängda under förvärmningen.

Lämpliga kärl

Kärlen som används skall vara ugnssäkra och samtidigt släppa igenom mikrovågor. Av de medföljande tillbehören kan glaspannan och grillgalleret användas, tillsammans eller var för sig.

Så här använder du grill/turbogrill tillsammans med mikrovågor:

- Oppna luckan, ställ in kälet med mat och stäng luckan.
- Vrid funktionsväldjaren till läge GRILL eller TURBOGRILL.
 - Kontrollampen för den valda funktionen, GRILL eller TURBOGRILL tänds.
 - Ugnsbelysningen tänds.
- Ställ in tiden med tidsknapparna.
 - Siffrorna blinkar.
- Ställ in önskad mikrovägseffekt med effektväldjaren för mikrovågor.
 - Signal ljuder
 - Mikrovågorna stängs av och kontrollampen för mikrovågor släcks.
- Ställ in ugnstemperaturen 250° med temperaturväldjaren.
 - Kontrollampen för temperatur tänds.
 - Denna kommer att släcka när den inställda temperaturen är uppnådd.
- Tryck på startknappen.
 - Mikrovågorna kopplas på.
 - Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.
- När tiden gått ut:
 - Signal ljuder
 - Mikrovågorna stängs av och kontrollampen för mikrovågor släcks.
 - Effektmärkningarna för mikrovågor släcks.
 - Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och grillen är fortfarande igång.
 - Fläkten fortsätter att gå.
 - Ugnsbelysningen förblir tänd.
 - Teckenfönstret visar 00:00.
- Om du inte gör någonting kommer ljusignalen att upprepas varje minut.

1. Grill
2. Vrid funktionsväldjaren till läge GRILL eller TURBOGRILL.

3. Ställ in tiden med tidsknapparna.

4. Ställ in önskad mikrovägseffekt med effektväldjaren för mikrovågor.

5. Ställ in ugnstemperaturen 250° med temperaturväldjaren.

6. Tryck på startknappen.

7. När tiden gått ut:

8. Ställ funktionsväldjaren i från-läge.

9. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

Service

Indien de oven niet werkt, bel dan de servicedienst niet voordat u de volgende punten heeft gecontroleerd:

- de stekker zit in het stopcontact
- de deur zit goed dicht
- de bereidingstijd staat ingesteld
- kontroleer de zekeringen en kontroleer of er spanning is
- wacht 10 minuten en probeer het nog eens.

Garantie

Zie het met uw apparaat meegeleverde garantieboekje.

Technische gegevens

Netspanning	220-230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	3500 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water)	
Jet	900 W
Vermogens niveau 10	900 W
Vermogens niveau 8	650 W
Vermogens niveau 6	500 W
Vermogens niveau 5	400 W
Vermogens niveau 4	300 W
Vermogens niveau 3	250 W
Vermogens niveau 2	200 W
Timer	Elektronisch 120 minuten
Tijdinstelling	In stappen van: 5 seconden interval t/m 30 seconden 10 seconden interval 30—60 seconden 15 seconden interval 1—3 minuten 30 seconden interval 3—6 minuten 1 minuut interval 6—120 minuten
Grill	1800 W, quick start infragrill
Hete lucht circulatie	heden hoogte x breedte x diepte 395 x 550 x 540 mm
Afmetingen	240 x 360 x 370 mm
Apparaat	
Ovenruimte	
Gewicht	33 kg

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 87/308/EEC.
Gegevens voor de prestaties van microgolfverhitting zijn in overeenstemming met IEC 705.

Deze punten kunnen onnodige bezoeken van de Servicedienst, waarvoor betaald moet worden, voorkomen. Als u de Servicedienst belt, geef dan het serie- en typenummer van het apparaat op (zie achterzijde van de oven).

Waarschuwing
Service mag alleen uitgevoerd worden door een servicemonteur die opgeleid is door de fabrikant. Het is voor een ander gevaarlijk om reparaties uit te voeren.

Så här använder du mikrovågsfunktionen:

Warning

Ugnen får aldrig startas utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågor. Om ugnen körs tom kan den skadas.

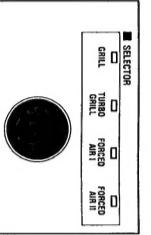
Inställning av tid och effekt.
Starta aldrig ugnen när den är tom.

Warning

Ugnen får aldrig startas utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågor. Om

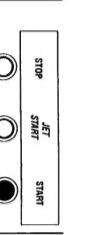
ugnen körs tom kan den skadas.

- Öppna ugnsluckan och kontrollera att grillgaller m fl tillbehör inte finns i ugnen.
- Ställ in kärlet med mat eller dryck och stäng luckan.
- Kontrollera att funktionsväldjaren står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att temperaturratten står i från-läge, ingen temperatur är inställt.
- Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med högra knappen ökas tiden och med den vänstra minskas den.



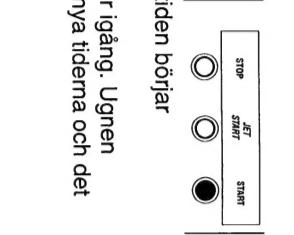
5. Ställ in önskat effektläge genom att trycka på effektväljaren

- Kontrollampen för mikrovågar tänds
- Effektmarkeringarna tänds och visar inställt effektläge.



6. Tryck på startknappen

- Ugnsbelysningen tänds och fläkten startar
- Ugnen startar och nedräkningen av tiden börjar
- Tid och effekt kan ändras medan ugnen är igång. Ugnen övergår omedelbart till att arbeta med de nya tiderna och det nya effektläget.

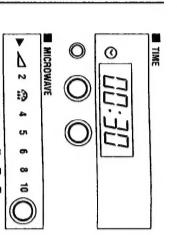


JET-funktionen

Med JET-funktionen kan du värma extra snabbt och varmhålla maten/drycken under 20 minuter. Kontrollera att funktionsväldjaren står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att ingen temperatur är inställt.

Gör så här:

- Öppna ugnsluckan och kontrollera att grillgaller m fl tillbehör inte finns i ugnen.
- Ställ in kärlet med mat eller dryck och stäng luckan.
- Kontrollera att funktionsväldjaren står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att temperaturratten står i från-läge, ingen temperatur är inställt.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
- Tryck på JETSTART-knappen. Tiden sätts automatiskt på 30 sekunder och effektläget på full effekt.



Tiden kan ökas i steg om 30 sekunder upp till 2 timmar med upprepade tryck på JET-knappen. Vid tider 1 timme och längre tid erhålls effektläget 5.

Du kan kontrollera, fortsätta eller avbryta tillagningen med JET precis som beskrivet i avsnittet "Inställning av tid och effekt".

Innan du tar ugnen i bruk

Warning

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpehandlingarna.

Uppställning
• Kontrollera att ugnen är oskadad. Kontrollera särskilt att luckan går att stänga ordentligt och att dess kontaktytor mot ugnen är oskadade.

• Placerar ugnen på en stabil, plan yta, inte för nära någon annan värmekälla. Kylluftens, som ugnen suger in får inte ha högre temperatur än +35°.

• För att ugnen skall få tillräcklig ventilation skall det var minst 50 mm fritt utrymme runt ugnen. Ventilationsöppningarna på ugnens översida får inte täckas över.

• Placerar ugnen på en stabil, plan yta, inte för nära någon annan värmekälla. Kylluftens, som ugnen suger in får inte ha högre temperatur än +35°.

• För att ugnen skall få tillräcklig ventilation skall det var minst 50 mm fritt utrymme runt ugnen. Ventilationsöppningarna på ugnens översida får inte täckas över.

Bortbränning av skyddsfett

För att bränna bort det skyddsfett som finns på ytorna inuti ugnen när den levereras måste den hettas upp under 30 minuter innan den används för matlagning. Vid bortbränningen uppstår lukt, som behöver vädras ut.

Varmluftfunktionen

- Vrid funktionsväldjaren till varmluftläge FORCED AIR II.
- Kontrollampen för varmluft tänds.
- Ugnsbelysningen tänds.
- Fläkten startar.

2. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

3. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

4. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

5. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

6. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

7. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

8. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

9. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

10. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

11. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

12. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

13. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

14. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

15. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

16. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

17. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

18. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

19. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

20. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

21. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

22. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

23. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

24. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

25. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

26. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

27. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

28. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.

- Ugnen fungerar endast om luckan är helt stängd.
- Om ugnen placeras nära en TV-apparat, radio eller antenn, kan den ge störningar.
- Inuti ugnen finns tillbehören förpackade. Dessa måste tas ur och skall diskas före användning.

Warning

Ugnen får aldrig startas med mikrovågor utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågsenergin. Om ugnen körs tom kan den skadas.

1. Öppna ugnsluckan och kontrollera att grillgaller m fl tillbehör inte finns i ugnen.

2. Tryck på stoppknappen eller öppna ugnsluckan, tag ut maten och stäng luckan igen.

3. Ugnsbelysningen släcks.

4. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

5. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

6. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

7. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

8. Ställ tillbehören i från-läge

9. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

10. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

11. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

12. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

13. Ställ tillbehören i från-läge

14. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

15. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

16. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

17. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

18. Ställ tillbehören i från-läge

19. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

20. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

21. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

22. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

23. Ställ tillbehören i från-läge

24. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

25. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

26. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

27. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

28. Ställ tillbehören i från-läge

29. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

30. Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

31. Ställ funktionsväldjaren i från-läge

32. Ställ temperaturväldjaren i från-läge.

33. Ställ tillbehören i från-läge

34. Aktuellt tid visas i teckenfönstret.

Viktigt att veta vid användning av mikrovågor

- Vid upphettning av vatten och drycker kan det hänta att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kåret vidförs. För att motverka detta kan man ha en sked i kåret. Metallsked kan användas i vätska.
- Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.
- Metallkämmar eller förlutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Kontrollera att materialet i kårl som används är lämpigt. Vissa plaster kan bli "sladdiga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matnägder värms.
- Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placera en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kåret inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
- Lämna inte ugnen utan tillsyn näär den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra bränbara material.

Ugnens olika funktioner

Ugnen ger följande möjligheter:

Mikrovågor

Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller tillsammans med någon av varmlufts- eller grillfunktionerna.

- Värming
- Uppföring
- Varmhållning "hold".

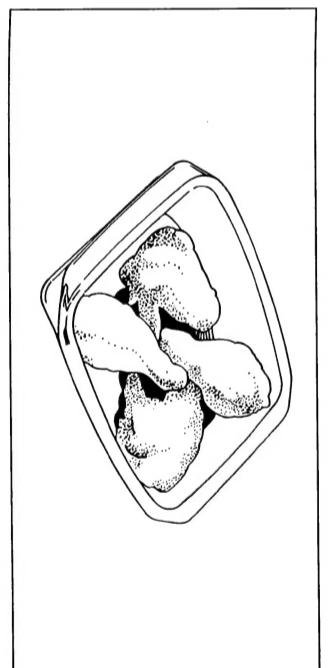
Kombinationer

Följande kombinationer är möjliga:

- Varmluft och mikrovågor.
- Grill och mikrovågor.
- Turbogrill och mikrovågor.

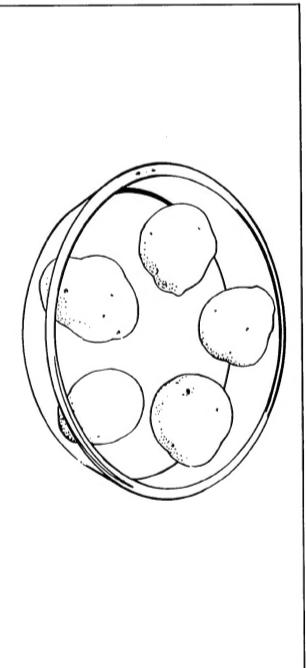
Varmluft

En fläkt blåser varmluft från ett varmeelement bakom ugnens bakre vägg. Den cirkulerande luften ger jämn värme i hela ugnen.



Om maten är överkokt
Är maten överkokt, uttorkad eller bränd tänk efter om:
• Effektläget var för högt
• Den inställda tiden var för lång med tanke på matens utgångstemperatur, mängden mat, hur kompakt den är m.m.

- Vid mycket för lång värmingstid kan vissa livsmedel förkölka och rökt utvecklas. **Behåll då luckan stängd** och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.
- Låt inte ugnen gå utan mat, eftersom något behövs som tar upp mikrovåsenergin.
- Hela ägg, med eller utan skal, kan inte kokas eller splittras.
- Vissa livsmedel med låg vattenhalt, exempelvis matolja, blockchoklad och bakverk med sötä fyllningar, måste värmas försiktigt. De kan annars förstöras eller skada kåret.
- Använd inte kårl och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågvärming. Mikrovågor reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen.
- Upprörade kårl och förpackningar är försedda med informationstext och användningsråd.
- Använd inte tallrikar eller kårl av färgat glas eller med metalldekor, eftersom dessa kan skadas.



- Bäst resultat får du om maten fördelar jämnt över hela tallriken. Låt maten stå en stund innan den serveras så att värmen hinner fördela sig jämnt i hela maträtten.
- En matportion bör placeras på tallriken så att de tjockaste, mest kompaktta delarna ligger ytterst och de tunnaste eller minst kompaktta i mitten.
- Potatisar som skall återuppvärmas bör inte vara större än 60–75 g, vilket motsvarar drygt en äggstöflek. Större potatisar skall delas och placeras med snittflänen nedåt.
- Om du värmer flera stycken av samma sort, t ex småbullar, bör du placera dem i ringform på fatet.

- Används vid tillagning och värming av grönsaker, fisk, kött m.där i recepten rekommenderas högt effektläge.
- Används vid försiktigare tillagning och värming av rätter, som inte går att röra om, t ex gratänger, sjudning av vissa maträtter samt uppvärming av tallrikar.
- Används för upptinning, speciellt av råa ingredienser, avokado, ägg, potatismos, ost och glass.
- Används för upptinning, speciellt av råa ingredienser, även läge 2 kan användas.
- Används för t ex mjukgöring av smör, ost och glass.
- Användbart för upptinning.

Effektlägena
Möjligheten att använda olika effektlägen ger en ökad flexibilitet vid tillagningen, precis som vid vanlig tillagning.

JETSTART Snabbvärming, används för snabb uppvärming av mat med hög vattenhalt såsom soppor eller drycker t ex te. Om rätten innehåller ägg eller gräddé bör ett lägre effektläge väljas.

Läge 8
Används vid tillagning och värming av grönsaker, fisk, kött m.där i recepten rekommenderas högt effektläge.

Läge 4–6
Används vid försiktigare tillagning och värming av rätter, som inte går att röra om, t ex gratänger, sjudning av vissa maträtter samt uppvärming av tallrikar.

Läge 2
Används för upptinning, speciellt av råa ingredienser, avokado, ägg, potatismos, ost och glass.

Placering i ugnen
Vid tillagning, värming eller upptinning med enbart mikrovågor placeras skålens, fatet, tallriken etc med mat, alltid direkt på botten i ugnen.

Viktigt

Ugnen ger följande möjligheter:

Grill

I taket inuti ugnen sitter ett grilelement.

Turbogrill

Turbogrill är en kombination av ugnens grilelement och varmluftens fläkt.

Kombinationer

Följande kombinationer är möjliga:

- Varmluft och mikrovågor.
- Grill och mikrovågor.
- Turbogrill och mikrovågor.

Bästa resultatet vid ex bakning av potatis får man om man placerar potatisarna i en ring.

- Lägg tunna skivor av t ex kött på varandra eller i takpannen uppläggning. Tjockare skivor av t ex köttfärslimpa och korn placeras tätt intill varandra.
- När du värmer eller tillagar hel fisk, skär några snitt i skinnet för att förhindra att det spricker. För att undvika att huvud och den tunna stjärten blir överkokta kan du täcka över dem med små stycken av aluminiumfolie.
- När du värmer sås, drycker, soppa m.m, tyll inte kåret mer än till 2/3 så undviker du att innehållet kokar över.
- Utskurna delar eller kanter som lätt kan torka skal undvikas vid uppläggning av maten. Lägg t ex upp potatismos med hjälp av en sked så att moset får en rundad form.

Då oregelbundet formade livsmedel tillagas komurer tunnare delar att bli färdiga före tjockare delar. Placerar därför tunnare kycklingdelar, vingar och ben, i mitten på fatet eller formen.

Varmluft

Viktigt om grill, turbogrill eller varmluft

När grill, turbogrill eller varmluft används fungerar tidsinställningen endast som tidur (ågglocka). **Ugnen fortsätter att varma även efter att ljudsignalen har hört.**

Det är möjligt att använda grill, turbogrill eller varmluft även utan att ställa in tiden och trycka på startknappen. När GRILL används är det möjligt att grilla med luckan öppen. Om du använder någon av funktionerna grill, turbogrill eller varmluft för att hålla ugnen varm kan du lätt kombinera detta med mikrovågor. Ställ in maten i ugnen, ställ in tid och effekt för mikrovågor och starta mikrovågorna med ett tryck på startknappen.

OBS! Grill-, turbogrill- eller varmluftfunktionen kan användas på detta sätt. Aven JET START-funktionen kan användas på detta sätt.

tiden gått ut.

Användning

Varmluft från ett element bakom ugnens bakre vägg blåses in i ugnsutrymmet av en fläkt. Den cirkulerande luften ger jämn värme i hela ugnen så att det blir möjligt att grädda t ex småkakor på båda plåtarna samtidigt. Varmluftfunktionen kan antingen köras med fläkten på full fart eller halv fart.

Varmluftsfäkten har två inställningsmöjligheter.

Full fart, som används huvudsakligen till bakning av stora bröd och mjuka kakor i formar.

Halv fart, som används huvudsakligen vid tillagning av kött samt gräddning av små bullar och kakor.

Så här använder du varmluftfunktionen:

Öppna luckan, ställ in kälet med mat och stäng luckan.

1. Vrid funktionsväldären till läge GRILL

eller TURBOGRILL.

• Kontrollampen för den valda funktionen tänds.

• Ugnsbelysningen tänds.

• Kyfläkten startar.

Om du valt TURBOGRILL startar även **fläkten** för varmluft.

2. Ställ in tiden med tidsknapparna.

• Siffrorna blinkar.

3. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

4. Tryck på START-knappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

5. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

6. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

7. Ställ temperaturväldären i från-läge.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

8. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

9. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

10. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

11. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

12. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

13. Ställ temperaturväldären i från-läge.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

14. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

15. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

16. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

17. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

18. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

19. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

20. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

21. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

22. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

23. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

24. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

25. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

26. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

27. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

28. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

29. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

30. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

31. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

32. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

33. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

34. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

35. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

36. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

37. När tiden gått ut:

• Signal ljuder.

• Kontrollampen för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

38. Ställ funktionsväldären i från-läge.

• Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.

• Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).

• Fläkten stannar.

• Ugnsbelysningen släckas.

39. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med den högra knappen ökas tiden, med den vänstra minskas den.

• Siffrorna blinkar.

40. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväldären.

• Kontrollampen för temperatur tänds. Denna kommer att slackna när den inställda temperaturen är uppnådd.

41. Tryck på startknappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.